ENTSAFTER

UNOLD®

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78216
Stand: Oktober 2009 /nd

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 6205 94 18-0
Telefax +49 (0) 6205 94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78216

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
In Betrieb nehmen	9
Obst und Gemüse vorbereiten	9
Saft zubereiten	10
Auseinanderbauen	10
Reinigen und Pflegen	11
Rezepte	11
Fehler beheben	13
Garantiebestimmungen	50
Serviceadressen	52
Entsorgung / Umweltschutz	54

Instructions for use Model 78216

Technische Daten	14
Sicherheitshinweise	14
Preparing the appliance for operation	15
Preparing fruits and vegetables	15
Extracting juice	16
Disassembly	16
Cleaning and Care	17
Recipes	17
Troubleshooting	19
Guarantee Conditions	50
Waste Disposal / Environmental Protection	54

Notice d´utilisation Model 78216

Données techniques	20
Consignes de sécurité	20
Mise en service	21
Préparer fruits et légumes	21
Préparer un jus	22
Démontage	22
Nettoyage et entretien	23
Rezepte	23
Dépannage	25
Conditions de Garantie	50
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	54

Gebruiksaanwijzing Model 78216

Technische gegevens	26
Veiligheidsinstructies	26
In gebruik nemen	27
Fruit en groente voorbereiden	27
Sap maken	28
Uit elkaar halen	28
Reiniging en onderhoud	29
Recepten	29
Storingen verhelpen	31
Garantievoorwaardenc	50
Verwijderen van afval / Milieubescherming	54

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Model 78216
Dati tecnici 32
Avvertenze di sicurezza 32
Messa in funzione 33
Preparazione di frutta e verdura 33
Preparazione del succo 34
Smontaggio 34
Pulizia e cura 35
Ricette 35
Diagnostica dei problemi 37
Norme die garanzia 51
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 55

Instrucciones de uso Model 78216
Datos técnicos 38
Indicaciones de seguridad 38
Poner en servicio 39
Preparación de frutas y verduras 39
Preparación del zumo 40
Desmontaje 40
Limpieza y Cuidado 41
Recetas 41
Eliminación de fallos 43
Condiciones de Garantia 51
Disposición/Protección del medio ambiente 55

Návod k obsluze Model 78216
Technické údaje 44
Bezpečnostní pokyny 44
Uvedení do provozu 45
Příprava ovoce a zeleniny 45
Příprava šťávy 46
Rozebrání 46
Čištění a péče 47
Recepty 47
Odstraňování chyb 49
Záruční podmínky 51
Likvidace / Ochrana životného prostředí 55

EINZELTEILE

EINZELTEILE

1	D	Stopfer
	GB	Tamper
	F	Tasseur
	NL	Stamper
	I	Pressino
	E	Empujador
	CZ	Nacpavač
2	D	Einfüllschacht
	GB	Filling shaft
	F	Cheminée de remplissage
	NL	Vulbuis
	I	Pozzetto di riempimento
	E	Cubo de llenado
	CZ	Plnicí otvor
3	D	transparenter Deckel
	GB	Transparent lid
	F	Couvercle transparent
	NL	Doorzichtig deksel
	I	Coperchio trasparente
	E	Tapa transparente
	CZ	Průhledný kryt
4	D	Edelstahlsieb
	GB	Stainless steel sieve
	F	Tamis en inox
	NL	Roestvrijstalen zeef
	I	Setaccio in acciaio legato
	E	Tamiz de acero inoxidable
	CZ	Nerezové sítko
5	D	Saftauffangschale
	GB	Juice tray
	F	Collecteur de jus
	NL	Sap-opvangschaal
	I	Contenitore degli scarti
	E	Bandeja colectora de zumo
	CZ	Miska na zachycení šťávy
6	D	Tresterbehälter
	GB	Pomace container
	F	Collecteur de pulpe
	NL	Pulpcontainer
	I	Contenitore degli scarti
	E	Depósito de bagazo
	CZ	Nádoba na výtlačky
7	D	Motorblock
	GB	Motor block
	F	Bloc moteur
	NL	Motorblok
	I	Blocco motore
	E	Bloque de motor
	CZ	Blok motoru
8	D	Basis
	GB	Base
	F	Base
	NL	Basis
	I	Base
	E	Base
	CZ	Základna
9	D	Verschlussbügel
	GB	Locking clamps
	F	Crochets de fermeture
	N	Sluitklemmen
	I	Dispositivi di chiusura
	E	Enganches de cierre
	CZ	Uzavírací svorky
10	D	Saftkanne mit Deckel
	GB	Juice can with lid
	F	Carafe pour jus avec couvercle
	NL	Sapkan met deksel
	I	Brocca del succo con coperchio
	E	Jarra de zumo con tapa
	CZ	Konvička na šťávu s krytem
11	D	Ausguss
	GB	Spout
	F	Bec
	NL	Tuit
	I	Beccuccio
	E	Descarga
	CZ	Odtok
12	D	Schalter
	GB	Switch
	F	Interrupteur
	NL	Schakelaar
	I	Interruttore
	E	Interruptor
	CZ	Spínač
13	D	Nase
	GB	Nose on juice tray
	F	Bec du collecteur de jus
	NL	Uitstulping aan sap-opvangschaal
	I	Nasetto della bacinella di raccolta del succo
	E	Pico en la bandeja colectora de zumo
	CZ	Výstupek misky na zachycení šťávy

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78216

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	ca. 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (LxB/TxH)
Zuleitung:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Ausstattung:	2 Geschwindigkeitsstufen und Momentschalter Großer Einfüllschacht Edelstahl-Feinsieb 1,2 Liter Tresterbehälter 1 Liter Saftauffangbehälter mit Deckel

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. An einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. Benutzen Sie den Entsafter stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
13. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
14. Der Entsafter darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
15. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden. Achten Sie darauf, dass beide Verschlussklemmen richtig geschlossen sind.
16. Benutzen Sie zum Einfüllen ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Achten Sie aus Sicherheitsgründen darauf, dass Hände, Haare, Kleidungsstücke oder sonstige Werkzeuge nicht in den Einfüllschacht des Entsafters geraten.
17. Die Schneiden des Edelstahlsiebes sind sehr scharfkantig. Vermeiden Sie daher, diese zu berühren. Fassen Sie das Sieb nur am Rand an.
18. Der Motor muss zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie die beweglichen Teile abnehmen dürfen.

19. Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie daher das Gerät nicht länger als 3 Minuten laufen, danach muss es abkühlen.
20. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
21. Falls das Edelstahlsieb beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden!
22. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
23. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch (Kapitel Reinigen und Pflege auf Seite 11).
24. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen auf Seite 50). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 11 beschrieben.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Arbeitsfläche.
3. Setzen Sie den Tresterbehälter (6) auf die dafür vorgesehene Basis (8) am Motorblock (7).
4. Platzieren Sie die Saftauffangschale (5) auf dem Gerät. Achten Sie darauf, dass die Nase an der Schale in den Tresterbehälter eingehängt werden muss.
5. Setzen Sie nun das Edelstahlsieb (4) auf den Antrieb in der Saftauffangschale. Zur einfachen Handhabung befinden sich auf dem Antrieb in der Saftauffangschale sowie am Edelstahlsieb-Rand Pfeile. Justieren Sie diese beiden Pfeile und drücken Sie das Sieb auf den Antrieb. Das Sieb muss fest einrasten.
6. Platzieren Sie den transparenten Deckel (3) auf der Saftauffangschale und dem Tresterbehälter. Am Deckel befindet sich eine kleine „Nase“ aus Kunststoff, diese muss exakt in die passende Aussparung an der Saftauffangschale eingepasst werden, da das Gerät sonst aus Sicherheitsgründen nicht eingeschaltet werden kann.
7. Befestigen Sie den Deckel mit den beiden Verschlussbügeln (9). Sie müssen hierzu die Verschlussbügel in die jeweilige Aussparung am Deckel einhängen und dann vorsichtig nach unten und nach innen drücken. Die Verschlussbügel rasten hörbar ein.
8. Setzen Sie den Deckel der Saftkanne (10) auf die Kanne.
9. Stellen Sie die Saftkanne unter den Ausguss (11) am Gerät. Auf dem Deckel der Saftkanne befindet sich eine Öffnung, in die der Ausguss direkt hineinpasst. Prüfen Sie, ob alle Teile genau passgerecht zusammengefügt sind, um Saftspritzer zu vermeiden.
10. Stellen Sie sicher, dass der Schalter (12) am Gerät auf „0“ steht.
11. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V, 50 Hz) an.

OBST UND GEMÜSE VORBEREITEN

1. Verwenden Sie nach Möglichkeit nur frisches Obst und Gemüse.
2. Waschen Sie das Obst bzw. das Gemüse gut und trocknen Sie es gut ab.
3. Wenn Sie Früchte mit harter Schale verarbeiten möchten, müssen Sie die Schale vorher entfernen. Dies gilt zum Beispiel für Ananas.
4. Früchte mit ungenießbarer Schale wie zum Beispiel Zitrusfrüchte müssen ebenfalls vorher geschält werden.
5. Das Entsaften von Bananen mit diesem Gerät empfehlen wir nicht, da diese Früchte in einem Entsafter schlecht verarbeitet werden können.

6. Orangen ergeben im Entsafter einen schaumigen Saft. Bitte schälen Sie die Orangen vor dem Entsaften, da der Saft sonst bitter werden kann.
7. Wenn Sie Beeren entsaften möchten, fügen Sie bitte pro ca. 200 g Beeren ¼ Apfel mit Schale hinzu.
8. Entfernen Sie eventuell vorhandene große Kerne (wie zum Beispiel in Kirschen oder Pflaumen) sowie Blätter und Stängel. Weintrauben und Johannisbeeren müssen nicht entkernt werden. Die Johannisbeeren können Sie mit den Stielen entsaften.
9. Schneiden Sie die das Obst oder Gemüse in für den Einfüllschacht passende Stücke.

SAFT ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ auf Seite 9 beschrieben, vor.
2. Nehmen Sie den Stopfer aus der Einfüllöffnung heraus.
3. Wählen Sie am Schalter die gewünschte Geschwindigkeit.
   - Stufe 1 für weiches Obst und Gemüse wie Weintrauben, Melonen, Birnen oder Gurken.
   - Stufe 2 für hartes Obst und Gemüse wie Karotten oder Äpfel.
   - Stufe P als Momentschalter für kurzfristiges Zerhacken von Zutaten wie z. B. Meerrettich. Auch zum Lockern von Zutaten, wenn sich diesem beim Entsaften festgesetzt haben.
4. Geben Sie die Obst- und Gemüsestücke in den Einfüllschacht und drücken Sie die Stücke mit dem Stopfer langsam nach unten. Je geringer der ausgeübte Druck ist, desto mehr Saft erhalten Sie.
5. **Achtung: fassen Sie nie mit den Fingern oder Fremdkörpern in den Einfüllschacht, während der Entsafter in Betrieb ist. Es besteht Verletzungsgefahr!**
6. Falls sich Obst- oder Gemüsestücke festgesetzt haben und nicht mit dem Stopfer gelockert werden können, schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und zerlegen Sie das Gerät, um das entsprechende Obst- oder Gemüsestück zu entfernen. Bauen Sie dann das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Zubereiten fort.
7. Der Saft läuft nun in die Saftkanne.
8. Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht überfüllt wird. Ist der Tresterbehälter voll, schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und zerlegen Sie das Gerät: zuerst den Deckel abnehmen, dann das Sieb herausnehmen, dann die Saftauffangschale entfernen und dann den Tresterbehälter leeren. Bauen Sie dann das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Zubereiten fort.
9. Wenn die Saftkanne voll ist, schalten Sie das Gerät aus, füllen Sie den Saft um und fahren dann mit dem Entsaften fort.
10. Tipp: Die Saftkanne verfügt über einen Schaumabscheider. Bevorzugen Sie schaumige Säfte, entfernen Sie nach dem Entsaften einfach den Deckel der Saftkanne und füllen Sie dann erst den Saft um. Während des Entsaftens sollte der Deckel jedoch auf der Kanne liegen, um Saftspritzer zu vermeiden.

AUSEINANDERBAUEN

1. **Wenn Sie mit dem Entsaften fertig sind, schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis kein Saft mehr ausfließt und sich das Edelstahlsieb nicht mehr dreht.**
2. **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
3. Entfernen Sie die Saftkanne.
4. Ziehen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht.
5. Öffnen Sie die beiden Verschlussbügel, indem Sie diese vorsichtig nach oben und leicht nach vorn drücken.
6. Entfernen Sie den transparenten Deckel.
7. Entnehmen Sie das Edelstahlsieb. Hierbei müssen Sie leicht an dem Sieb ziehen. Fassen Sie das Sieb aber nur am Rand an, da an den Klingen im Sieb Verletzungsgefahr besteht.
8. Entfernen Sie die Saftauffangschale und den Tresterbehälter.
9. Entleeren Sie den Tresterbehälter. Sie können hierzu das flache Ende einer Spülbürste zu Hilfe nehmen.
10. Entfernen Sie eventuelle Faserreste aus der Saftauffangschale.

REINIGEN UND PFLEGEN

Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Entsaften zu reinigen. Eingetrocknete Faserreste lassen sich sonst nur schwer entfernen.

1. **Schalten Sie das Gerät aus.**
2. **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
3. Zerlegen Sie das Gerät wie unter „Auseinanderbauen“ auf Seite 10 beschrieben.
4. Entfernen Sie den Trester aus dem Tresterbehälter sowie Faserreste aus der Saftauffangschale.
5. Reinigen Sie alle Teile in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben. Das Sieb können Sie mit einer handelsüblichen Spülbürste aus Kunststoff gut reinigen. Fassen Sie das Sieb jedoch nur am Rand an, um sich nicht an den scharfen Klingen zu schneiden. Achten Sie darauf, dass Sieb vollständig von Faserresten zu befreien, um weiterhin gute Saftergebnisse zu erzielen. Bei Bedarf können Sie das Sieb auch im Wasser etwas einweichen lassen.
6. Alle Teile, außer dem Motorblock, können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile, nachdem Sie die groben Faserreste entfernt haben, in den oberen Korb der Maschine und wählen Sie ein Programm mit einer Temperatur von 50 – 55 °C.
7. Gelbe Verunreinigungen lassen sich leicht mit einem Stück Küchenpapier, dass Sie in Speiseöl getränkt haben, abwischen.
8. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab.
9. Wischen Sie regelmäßig auch den Antrieb mit einem feuchten Tuch ab.
10. Verwenden Sie grundsätzlich keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
11. Gerät und Anschlussstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
12. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Entsafter zusammengebaut an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

REZEPTE

Allgemeine Hinweise zur Saftherstellung

Säfte sind reine Vitaminbomben. Sie erfrischen zu jeder Jahreszeit. Viele Vitamine zerfallen an der Luft, daher sollten Sie die frisch gepressten Säfte immer sofort genießen.

Zahlreiche Vitamine lösen sich erst nach der Zugabe von etwas Fett, Sie können daher pro Glas Saft 1 Teelöffel süße Sahne oder 2 Tropfen kaltgepresstes Öl zugeben.
Frisch gepresster Traubensaft eignet sich hervorragend für eine Traubenkur.

Die zubereiteten Säfte lassen sich aber nicht nur frisch genießen, sondern auch sehr gut zu Suppen, Gelees usw. verarbeiten!

Mit etwas Eiweiß oder kalt löslicher Gelatine vermischt und z. B. in der Unold® Eismaschine zu Sorbet verarbeitet, erhalten Sie eine kalorienarme und schmackhafte Erfrischung.
Und wenn Sie gecrushtes Eis für Säfte benötigen, können Sie dies ganz einfach mit dem Unold® Eiscrusher herstellen!

Gemüsesaft

½ Kohlrabi, 1 gelbe Paprikaschote, 4 Stiele Petersilie, 1 Möhre, 1 Tomate entsaften.
Dieser Saft lässt sich ohne weitere Würze genießen, kann aber auch mit einem Spritzer Tabasco und einigen Tropfen Ahornsirup verfeinert werden.

Vitaminbombe

400 g Spinat, 2 Möhren, 1 Stange Sellerie, 1 EL Kresse, 2 Tomaten, ½ Gurke entsaften.
Mit 1 EL Zitronensaft, gehacktem Schnittlauch und Petersilie, je einer Prise Pfeffer und Zucker verrühren und mit ¼ l Milch auffüllen.

Pina Colada, alkoholfrei
1 Ananas (reicht für 2 bis 3 Gläser), 50 ml süße Sahne, 3 EL Kokossirup, gecrushtes Eis.
Ananas auf Stufe 2 entsaften, Saft in einen Krug füllen, mit Sahne, Kokossirup und Eis mischen, in Gläser füllen, die Gläser mit ¼ Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche verzieren.

Erdbeersaft mit Schuss
250 g Erdbeeren und 1 Apfel entsaften, 1 TL Honig, 1 EL süße Sahne und 2 cl Wodka zufügen, umrühren und servieren.

Apfelgelee
Nicht zu reife Äpfel entsaften, bis Sie 800 ml Saft haben, diese mit 1 kg Gelierzucker 1:1 mischen und nach Packungsanweisung zu Gelee kochen.

Vielfruchtgelee
Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erd-beeren, Stachelbeeren auf Stufe 1 und 2 Äpfel auf Stufe 2 entsaften, 1 kg Gelierzucker 1:1 zufügen und nach Packungsanweisung zu Gelee kochen. Natürlich auch mit nur einer Fruchtsorte möglich.

Erfrischende Gurkenkaltschale
1 Salatgurke, ¼ l Buttermilch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, frischer Dill
¾ der Gurke auf Stufe 2 entsaften, ebenso Zwiebel und Knoblauch. Die restliche Gurke in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Buttermilch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Dill garnieren.

Fruchtkaltschale
½ l Saft aus Früchten der Saison herstellen, z. B. aus verschiedenen Beerensorten oder Äpfeln, Pfirsichen, Birnen, Aprikosen.
Diesen Saft mit ¼ l Wasser verdünnen, 3 EL vom Saft abnehmen und mit 1 EL Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit 2 EL Zucker erhitzen, Stärke unterrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit ein paar Beeren oder Obststückchen garnieren.

Kalte Tomatensuppe
Tomaten mit 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe auf Stufe 1 entsaften (ca. ¾ l Saft). Den Saft mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Tabasco, Salz und gehacktem Basilikum würzen und servieren. Tipp: mit der Unold® Eismaschine zaubern Sie aus dem Saft im Handumdrehen ein erfrischendes Tomatensorbet.

FEHLER BEHEBEN

Problem	Lösung
Das Gerät arbeitet nicht.	■ Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt zusammengebaut sind. Sofern dies nicht der Fall ist, verhindert ein Sicherheitssystem, dass das Gerät eingeschaltet werden kann. Bauen Sie das Gerät erneut wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ auf Seite 9 beschrieben, zusammen.
Der Motor bleibt während des Entsaftens stehen.	■ Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. ■ Zerlegen Sie das Gerät wie im Kapitel „Auseinanderbauen“ auf Seite 10 beschrieben, und prüfen Sie, ob das Sieb durch Faserstücke verstopft ist. Reinigen Sie das Sieb unter fließend warmem Wasser mit einer Spülbürste aus Kunststoff, bauen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort. ■ Um zu verhindern, dass das Sieb verstopft, prüfen Sie, ob die verwendeten Obst oder Gemüsesorten zu hart oder faserig sind. Geben Sie das Obst oder Gemüse nicht zu schnell in den Einfülltrichter und leeren Sie den Tresterbehälter regelmäßig.
Das Edelstahlsieb dreht sich nicht mehr.	■ Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. ■ Zerlegen Sie das Gerät wie im Kapitel „Auseinanderbauen“ auf Seite 10 beschrieben, und prüfen Sie, ob das Sieb durch Faserstücke verstopft ist. Reinigen Sie das Sieb unter fließend warmem Wasser mit einer Spülbürste aus Kunststoff, bauen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort. ■ Um zu verhindern, dass das Sieb verstopft, prüfen Sie, ob die verwendeten Obst oder Gemüsesorten zu hart oder faserig sind. Geben Sie das Obst oder Gemüse nicht zu schnell in den Einfülltrichter und leeren Sie den Tresterbehälter regelmäßig.
Zu wenig Saft.	■ Prüfen Sie, ob das Sieb verstopft ist. ■ Geben Sie die Zutaten langsamer in den Füllschacht. ■ Einige Obst- und Gemüsesorten ergeben grundsätzlich etwas weniger Saft, wie z. B. Aprikosen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78216

TECHNICAL DATA

Power:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	appr. 25.0 x 19.5 x 41.0 cm (L x W/D x H)
Power cord:	appr. 100 cm
Weight:	appr. 4 kg
Features:	2 speed settings and momentary switch Large filling shaft Stainless steel sieve 1.2 liter pomace container 1 liter juice container with lid

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or lack of knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised
4. to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
   - farm houses;
   - by client in hotels, motels and other working environments;
   - bed and breakfast type environments.
9. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
10. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
13. Always use the juicer on a level, uncluttered surface.
14. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
15. Do not operate or store the juicer outdoors.
16. Use the appliance only after it has been properly assembled. Make sure that both clamps are properly closed.
17. Use only the included tamper for filling the appliance. For safety reasons, never allow hands, hair, articles of clothing or other utensils to enter the filling shaft.
18. The blades of the stainless steel sieve have very sharp edges. Therefore, you should avoid touching them. Touch the sieve only on the edge.
19. The motor must come to a complete stop before you can remove the moving parts.
20. The appliance is not intended for continuous operation. Therefore, do not allow the appliance to operate for more than 3 minutes; afterwards, it has to cool off.
21. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
22. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
23. Unplug the appliance from the power supply after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.

24. Clean the appliance after every use (see chapter on Cleaning and Care, page 17).
25. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our after sales service (for address, see warranty terms, page 50). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

The manufacturer will not be liable in the event of improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care" on page 17.
2. Place the appliance on a suitable level surface.
3. Place the grease pomace container (6) on the base (8) provided on the motor block (7).
4. Place the juice tray (5) on the appliance. Make sure that the nose on the tray empties into the pomace container.
5. Now place the stainless steel sieve (4) onto the drive unit in the juice tray. For your convenience, there are arrows on the drive unit in the juice tray and on the edge of the stainless steel sieve. Align the two arrows and press the sieve onto the drive unit. The sieve has to lock firmly into place.
6. Place the transparent lid (3) onto the juice tray and the pomace container. The lid has a small plastic „nose", which has to fit exactly into the matching recess on the juice tray; otherwise, the appliance cannot be switched on, for safety reasons.
7. Attach the lid to using the two locking clamps (9). To do so, hand the locking clamps into the matching recess on the lid and then carefully press downward and inward. You can hear the clamps lock into place.
8. Place the lid of the juice can (10) onto the can.
9. Set the juice tray under the spout (11) on the appliance. The lid of the juice can has an opening in it; the spout fits directly into this opening. Check to make sure that all parts are assembled correctly to prevent juice from splattering.
10. Make sure that the switch (12) on the appliance is set to „0".
11. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V, 50 Hz).

PREPARING FRUITS AND VEGETABLES

1. Use only fresh fruits and vegetables, if possible.
2. Wash the fruit or vegetables carefully and dry them thoroughly.
3. If you wish to extract juice from fruit with a hard skin, you first have to peel it. This is the case with pineapple, for example.
4. Fruit with an inedible skin, such as citrus fruit, also has to be peeled first.
5. We do not recommend that you use this appliance for bananas, since they cannot be processed properly in a juicer.
6. The juice extracted from oranges using a juicer is foamy. Please peel oranges before extracting the juice; otherwise, the juice may be bitter.
7. If you wish to extract juice from berries, add ¼ of an apple with the peel to about 200 g of berries.
8. Remove any large seeds (such as those in cherries or plums) as well as leaves and stems. Grapes and currant berries do not have to have the seeds removed. Currant berries can be processed with the stems.
9. Cut the fruit or vegetables into pieces that will fit into the filling shaft.

EXTRACTING JUICE

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation” on page 15.
2. Remove the tamper from the filling hole.
3. Set the selection switch to the desired speed.
   - Use setting 1 for soft fruits and vegetables, such as grapes, melons, pears or cucumbers.
   - Use setting 2 for hard fruits and vegetables, such as potatoes or apples.
   - Setting P is a momentary switch for brief chopping of ingredients, such as horseradish. This setting is also useful for loosening ingredients that get jammed during processing.
4. Place the fruit or vegetables in the filling shaft and slowly press the pieces down using the tamper. The less pressure you apply, the more juice you will have in the end.
5. **Caution: Never put fingers or foreign objects into the filling shaft while the juicer is in operation. Danger of injury!**
6. In case pieces of fruit or vegetables get jammed and cannot be loosened with the tamper, switch the appliance off. Unplug the appliance from the power supply take it apart to remove the piece of fruit or vegetable that is causing the blockage. Then reassemble the appliance and continue processing.
7. The juice will now run into the juice can.
8. Make sure not to overfill the pomace container. If the pomace container is full, switch the appliance off. Unplug the appliance from the power supply and take it apart: first remove the lid, then take out the sieve; then remove the juice tray and empty the pomace container. Then reassemble the appliance and continue processing.
9. If the juice can is full, switch the appliance off, pour the juice into another container and then continue processing.
10. Tip: The juice can is equipped with a foam separator. If you prefer foamy juice, simply remove the lid from the juice can after extracting the juice and then pour the juice. During operation of the juicer, however, the lid should remain on the can to prevent splattering.

DISASSEMBLY

1. **When you have finished extracting juice, switch the appliance off. Wait until no more juice flows out and the stainless steel sieve is no longer turning.**
2. **Unplug the appliance from the power supply.**
3. Remove the juice can.
4. Remove the tamper from the filling shaft.
5. Open the two locking clamps by carefully pressing them up and slightly forward.
6. Remove the transparent lid.
7. Take out the stainless steel sieve. To do so, you have to pull gently on the sieve. However, touch the sieve only on the edge, since the blades in the sieve can cause injuries.
8. Remove the juice tray and the pomace container.
9. Empty the pomace container. You can use the flat end of a dish brush for this.
10. Remove any pulp remaining in the juice tray.

CLEANING AND CARE

We recommend cleaning the appliance immediately after using it to extract juice. Otherwise, dried pulp remnants are difficult to remove.

1. **Switch the appliance off.**
2. **Unplug the appliance from the power supply.**
3. Disassemble the appliance as described in the section "Disassembly" on page 16.
4. Remove the pomace from the pomace container and any pulp remaining in the juice tray.
5. Clean all parts in warm water with a little dishwashing detergent added. The sieve can easily be cleaned using a normal dish brush made of plastic. However, touch the sieve only on the edge, to prevent injuries from the sharp blades. Make sure to remove all remaining pulp from the sieve to ensure high juice yields the next time you use the appliance. If necessary, you can also soak the sieve in water before cleaning it.
6. All parts except the motor block can be washed in the dishwasher, as well. After removing coarse pulp remnants, place the parts in the upper basket of the dishwasher and select a program with a temperature between 50 and 55 degrees Centigrade.
7. Yellow discoloration can easily be wiped off with a piece of paper towel soaked in vegetable oil.
8. Wipe off the motor block with a damp cloth.
9. Wipe the drive unit with a damp cloth regularly, as well.
10. Never use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants.
11. The appliance and power plug must be completely dry before the appliance can be operated again.
12. When completely dry, store the assembled juicer in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

RECIPES

General information about extracting juice

Fruit and vegetable juices are loaded with vitamins. They are refreshing any time of year. Many vitamins break down when exposed to air; therefore, always drink freshly pressed juice right away.

Since many vitamins need some fat to make them soluble, you can add 1 teaspoon of sweet cream or 2 drops of cold-pressed vegetable oil for each glass of juice.
Freshly pressed grape juice is ideal for use in a grape cure.

Besides drinking prepared juice as a fresh beverage, it is also good in soups or jellies!
For example, try mixing juice with some egg white or cold soluble gelatin and process in the Unold® ice cream machine to make a delicious and refreshing, low-calorie sorbet.
And if you need crushed ice for your juice, it is very easy to make using the Unold® ice crusher!

Power juice beverage

Juice 3 carrots and 1 apple at setting 2; juice 1 orange using a citrus press. Mix all juices and serve with 2 ice cubes.

Vegetable juice

Juice ½ kohlrabi, 1 carrot, 1 yellow bell pepper, 4 sprigs parsley, 1 tomato. This juice needs no extra seasoning, but you can add a dash of Tabasco sauce and a few drops of maple syrup to enhance the flavor.

Vitamin bomb

Juice 400 g spinach, 2 carrots, 1 stalk celery, 1 TBSP cress, 2 tomatoes, ½ cucumber.
Mix in 1 TBSP lemon juice, chopped chives and parsley, a pinch each of pepper and sugar and add ¼ liter milk.

Pina Colada, nonalcoholic

1 pineapple (enough for 2 to 3 glasses), 50 ml sweet cream, 3 TBSP coconut syrup, crushed ice.
Juice pineapple on setting 2, pour juice into a pitcher, mix with cream, coconut syrup and ice; pour into glasses, decorate glasses with ¼ pineapple slice and a cocktail cherry.

Strawberry juice with a shot of vodka

Juice 250 g strawberries and 1 apple; add 1 TSP honey, 1 TBSP sweet cream and 2 cl vodka; stir and serve.

Apple jelly

Juice enough apples (not too ripe) until you have 800 ml of juice; mix juice with 1 kg canning sugar (1:1) and follow instructions on package to make jelly.

Multi-fruit jelly

Juice blackberries, currant berries, raspberries, strawberries, gooseberries on setting 1 and juice 2 apples on setting 2; add 1 kg canning sugar (1:1) and follow instructions on package to make jelly.
Of course, you can also use any combination of berries.

Refreshing cold cucumber soup

1 salad cucumber, 1 clove garlic, ¼ liter buttermilk, 1 onion, salt, pepper, fresh dill
Juice ¾ of the cucumber on setting 2, with the onion and garlic. Dice the remaining cucumber finely and mix with the buttermilk. Season with salt and pepper and garnish with dill.

Cold fruit soup

Extract juice from fruits in season, for example mixed berries or apples, peaches, pears and apricots, to make ½ liter of juice.
Dilute this juice with ¼ liter water; remove 3 TBSP of juice and mix with 1 TBSP food starch. Heat the remaining juice with 2 TBSP sugar; stir in starch, bring to a boil and then allow to cool. Garnish with a few berries or pieces of fruit before serving.

Cold tomato soup

Juice tomatoes with 1 onion and 1 clove garlic on setting 1 (to make ca. ¾ liter of juice). Season juice with freshly ground pepper, a dash of Tabasco sauce, salt and chopped basil and serve. Tip: with the Unold® ice cream machine you can use the juice to make a refreshing tomato sorbet in the twinkling of an eye.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The appliance does not operate.	■ Check to make sure that all parts have been assembled correctly. If this is not the case, a safety system prevents the appliance from being switched on. Assemble the appliance again as described in the section “Preparing the appliance for operation” on page 15.
The motor stops during extraction of juice.	■ Switch the appliance off; unplug it from the power supply. ■ Disassemble the appliance as described in “Disassembly” on page 16 and check whether the sieve is jammed by pieces of pulp. Clean the sieve under warm running water with a plastic dish brush, reassemble the appliance and continue processing. ■ To prevent the sieve from becoming jammed, do not use fruits or vegetables that are very hard or stringy. Do not add fruit or vegetables to the filling shaft too quickly and empty the pomace container regularly.
The stainless steel sieve stops turning.	■ Switch the appliance off; unplug it from the power supply. ■ Disassemble the appliance as described in “Disassembly” on page 16 and check whether the sieve is jammed by pieces of pulp. Clean the sieve under warm running water with a plastic dish brush, reassemble the appliance and continue processing. ■ To prevent the sieve from becoming jammed, do not use fruits or vegetables that are very hard or stringy. Do not add fruit or vegetables to the filling shaft too quickly and empty the pomace container regularly.
Low juice yield.	■ Check whether the sieve is jammed. ■ Add the ingredients more slowly into the filling shaft. ■ Some fruits and vegetables yield less juice, for example apricots.

NOTICE D´UTILISATION MODEL 78216

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	env. 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (LxlxH)
Câble d'alimentation:	env. 100 cm
Poids:	env. 4 kg
Équipement:	2 positions de vitesse et pression par impulsions
	Cheminée d'introduction plus large
	Passoire fine en inox
	Collecteur de pulpe d'1,2 litres
	Bac collecteur de jus avec couvercle – capacité 1 litre

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si vous êtes surveillé par une personne responsable de votre sécurité ou si vous recevez des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conserver hors de portée des enfants.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
8. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages ou des utilisation correspondantes:
   - cuisines dans les magasins, les bureaux ou d'autres endroits de travail ;
   - fermes;
   - par clients dans des hotels, motels et d'autres institutions d'hébergements;
   - hébergement comme bed and breakfast / pensions.
9. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
11. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
12. Utilisez toujours le presse-agrumes sur une surface dégagée et plane.
13. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
14. Le presse-agrumes ne doit pas être utilisé ou stocké à l'air libre.
15. L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme. Veillez à ce que les deux attaches soient correctement fermées.
16. Pour le remplissage, utilisez exclusivement le tasseur fourni. Pour des raisons de sécurité, veillez à ne pas introduire vos mains, vos cheveux, des morceaux de vêtements ou d'autres accessoires dans la cheminée du presse-agrumes.
17. Les lames du tamis en inox sont extrêmement coupantes. Évitez donc de les toucher. Ne touchez le tamis que par le bord.
18. Le moteur doit être arrêté avant que vous puissiez retirer les pièces mobiles.
19. L'appareil n'est pas destiné à un usage prolongé. Ne laissez donc pas l'appareil fonctionner plus de 3 minutes; après cette durée il doit refroidir.

20. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
21. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le tamis rotatif est endommagé.
22. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
23. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (Chapitre Nettoyage et Entretien, page 23).
24. Vérifiez régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie, page 50). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas d'utilisation irrégulière ou non conforme, ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien», page 23.
2. Poser l'appareil sur une surface de travail appropriée et plane.
3. Placer le collecteur de pulpe (6) sur la base (8) prévue à cet effet sur le bloc moteur (7).
4. Placer le collecteur de jus (5) sur l'appareil. Veiller à ce que le bec du bol soit accroché au collecteur de pulpe.
5. Placer maintenant le tamis en inox (4) sur l'entraînement placé dans le collecteur de jus. Pour faciliter la manipulation, des flèches se trouvent sur l'entraînement dans le collecteur de jus ainsi que sur le bord du tamis en inox. Alignez ces deux flèches et appuyez sur le tamis pour l'enclencher sur l'entraînement. Le tamis doit nettement s'encliqueter.
6. Placer le couvercle transparent (3) sur le collecteur de jus et le collecteur de pulpe. Un petit „bec" en plastique se trouve sur le couvercle; celui-ci doit être placé exactement face au logement approprié du collecteur de jus, sans quoi l'appareil ne peut pas être mis en marche, pour des raisons de sécurité.
7. Fixer le couvercle avec les deux crochets de fermeture (9). Pour cela, vous devez accrocher les crochets de fixation dans les logements respectifs du couvercle et ensuite, appuyer délicatement vers le bas et vers l'intérieur. À la fermeture, les crochets émettent un clic audible.
8. Placer le couvercle de la carafe à jus (10) sur la carafe.
9. Placer la carafe à jus sous le bec (11) de l'appareil. Sur le couvercle de la carafe à jus, se trouve une ouverture dans laquelle le bec s'enclenche directement. Vérifier si toutes les pièces sont correctement assemblées afin d'éviter des projections de jus.
10. S'assurer que l'interrupteur (12) de l'appareil est sur „0".
11. Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V, 50 Hz).

PRÉPARER FRUITS ET LÉGUMES

1. Dans la mesure du possible, n'utiliser que des fruits et légumes frias.
2. Laver les fruits ou les légumes et les sécher.
3. Si vous souhaitez travailler des fruits avec une peau dure, vous devez les peler au préalable. Ceci est valable pour de l'ananas par exemple.
4. Les fruits ayant une peau non comestible, comme par exemple les citrons, doivent également être pelés au préalable.
5. Nous ne vous recommandons pas de presser des bananes avec cet appareil, car ces fruits sont difficiles à travailler dans un presse-agrumes.

6. Dans un presse-agrumes, les oranges donnent un jus mousseux. Veuillez peler les oranges avant de les presser, sans quoi le jus serait amer.
7. Si vous souhaitez presser des baies, ajoutez env. 1/4 de pomme avec sa peau pour 200 g de baies.
8. Retirer éventuellement les gros pépins (comme pour exemple dans les cerises ou les prunes), ainsi que les feuilles et les tiges. Les raisins et les groseilles ne doivent pas être épépinés. Vous pouvez presser les groseilles avec les queues.
9. Découper les fruits ou les légumes en morceaux adaptés pour la cheminée de remplissage.

PRÉPARER UN JUS

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service», page 21.
2. Retirer le tasseur de l'orifice de remplissage.
3. Sélectionner la vitesse souhaitée sur le commutateur.
   - Niveau 1 pour des fruits et légumes mous, comme le raisin, le melon, les poires ou le concombre.
   - Niveau 2 pour des fruits et légumes durs comme des carottes ou des pommes.
   - Niveau P, qui sert d'interrupteur par impulsions, pour le hachage rapide d'ingrédients, comme par exemple du raifort. Sert également pour débloquer des ingrédients qui se sont bloqués lors du pressage.
4. Introduire les morceaux de fruits et de légumes dans la cheminée de remplissage et presser lentement vers le bas sur les pièces avec le tasseur. Plus la pression exercée est faible, plus vous obtenez de jus.
5. **Attention: ne poussez jamais avec les doigts ou avec des corps étrangers dans la cheminée de remplissage alors que le presse-agrumes est en fonctionnement. Risque de blessures !**
6. Si des morceaux de fruits ou de légumes sont bloqués et que vous ne pouvez pas les débloquer avec le tasseur, éteignez l'appareil. Débrancher la prise secteur et démonter l'appareil pour retirer le morceau de fruit ou de légume concerné. Remonter ensuite l'appareil et poursuivre votre préparation.
7. Le jus coule maintenant dans la carafe à jus.
8. Veiller à ce que le collecteur de pulpe ne déborde pas. Si le collecteur de pulpe est plein, éteignez l'appareil. Débrancher la prise secteur et démonter l'appareil : commencer par retirer le couvercle, puis le tamis ; retirer ensuite le collecteur de jus et vider le collecteur de pulpe. Remonter ensuite l'appareil et poursuivre votre préparation.
9. Lorsque la carafe à jus est pleine, éteindre l'appareil, vider le jus dans un récipient et poursuivre l'opération.
10. Conseil : La carafe à jus est équipée d'un séparateur de mousse. Si vous préférez les jus mousseux, retirer simplement le couvercle de la carafe après avoir pressé les fruits et verser le jus. Durant l'opération de pressage, le couvercle doit toutefois se trouver sur la carafe afin d'éviter des projections de jus.

DÉMONTAGE

1. **Lorsque le pressage est terminé, éteindre l'appareil. Patienter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus qui s'écoule et que le tamis en inox ne tourne plus.**
2. **Débrancher la prise.**
3. Retirer la carafe à jus.
4. Retirer le tasseur de la cheminée de remplissage.
5. Ouvrir les deux crochets de fermeture, en les poussant délicatement vers le haut et légèrement vers l'avant.
6. Retirer le couvercle transparent.
7. Retirer le tamis en inox. Pour cela, vous devez tirer légèrement sur le tamis. Cependant, ne toucher le tamis que par le bord, car un risque de blessure existe avec les lames du tamis.
8. Retirer le collecteur de jus et le collecteur de pulpe.
9. Vider le collecteur de pulpe. Pour cela, vous pouvez vous aider de l'extrémité plate d'une brosse à vaisselle.
10. Retirer éventuellement les résidus de fibres du collecteur de jus.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après le pressage. Dans le cas contraire, les résidus de fibres séchés sont difficiles à retirer.

1. **Éteindre l'appareil.**
2. **Débrancher la prise.**
3. Démonter l'appareil comme décrit au chapitre „Démontage", page 21.
4. Retirer la pulpe du collecteur de pulpe ainsi que les résidus de fibres du collecteur de jus.
5. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude aditionnée de produit nettoyant. Vous pouvez nettoyer le tamis avec une brosse à vaisselle en plastique courante. Cependant, ne toucher le tamis que par le bord, afin de ne pas se couper avec les lames acérées. Veiller à éliminer totalement les résidus de fibres du tamis afin d'obtenir de bons résultats de pressage par la suite. Au besoin, vous pouvez également laisser le tamis tremper dans l'eau.
6. Vous pouvez également laver toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, dans un lave-vaisselle. Une fois que vous avez enlevé les résidus de fibres grossiers, placer les pièces dans le panier supérieur de la machine et sélectionner un programme avec une température de 50 - 55 degrés.
7. Les traces jaunes peuvent être éliminées facilement en les essuyant avec un morceau d'essuie-tout trempé dans l'huile alimentaire.
8. Essuyer le bloc moteur avec un torchon humide.
9. Essuyer également régulièrement l'entraînement avec un torchon humide.
10. En principe, n'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant.
11. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
12. Conserver le presse-agrumes monté totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

REZEPTE

Remarques générales pour la préparation de jus

Les jus sont de véritables concentrés vitaminiques. Ils rafraîchissent à tout moment de l'année. Beaucoup de vitamines se désintègrent au contact de l'air, c'est pourquoi vous devez toujours savourer immédiatement les jus de fruits fraîchement pressés.

De nombreuses vitamines ne sont libérées qu'après l'ajout de graisse ; vous pouvez donc ajouter 1 cuillère à café de crème liquide ou 2 gouttes d'huile pressée à froid dans un verre de jus.
Le jus de raisin fraîchement pressé convient particulièrement bien à une cure de raisins.

Cependant, les jus préparés ne se dégustent pas uniquement frais ; ils permettent également de préparer des soupes, des gelées, etc.!
En mélangeant un peu de blanc d'oeuf ou de gélatine soluble à froid et en introduisant par ex. dans la glacière Unold® pour réaliser un sorbet, vous obtenez un délicieux rafraîchissement sans calories.
Et, lorsque vous avez besoin de glace pilée pour des jus, vous pouvez en fabriquer très aisément avec le broyeur à glace de Unold® !

Jus Power
Presser 3 carottes et 1 pomme sur le niveau 2 ; presser 1 orange avec un presse-citron. Mélanger tous les jus et servir avec 2 glaçons.

Jus de légumes
Presser ½ chou-rave, 1 carotte, 1 poivron jaune, 4 branches de persil, 1 tomate. Ce jus se déguste sans assaisonnement, mais vous pouvez toutefois l'améliorer avec une giclée de Tabasco et quelques gouttes de sirop d'érable.

Bombe vitaminée
Presser 400 g d'épinards, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 cuillère à soupe de cresson, 2 tomates, 1/2 concombre.
Mélanger avec 1 cs de jus de citron, de la ciboulette et du persil hachés, et une pincée de poivre et de sucre, puis ajouter 1/4 L. de lait.

Pina Colada, sans alcool
1 ananas (pour 2 ou 3 verres), 50 ml de crème liquide, 3 cs de sirop de coco, glace pilée.
Presser l'ananas sur le niveau 2; mettre le jus dans un pichet, et le mélanger avec de la crème, du sirop de coco et de la glace; remplir les verres puis les décorer avec 1/4 de tranche d'ananas et une cerise cocktail.

Jus de fraises arrosé
Presser 250 g de fraises et 1 pomme; ajouter 1 cc de miel, 1 cs de crème liquide et 2 cl de vodka, mélanger et servir.

Gelée de pommes
Ne pas presser des pommes trop mûres, une fois que vous avez 800 ml de jus, les mélanger avec 1 kg de sucre gélifiant 1:1, puis effectuer la cuisson conformément aux indications sur le paquet.

Gelée de fruits variés
Presser des mûres, des groseilles, des framboises, des fraises et des groseilles à maquereau sur le niveau 1, ainsi que des pommes sur le niveau 2; ajouter 1 kg de sucre gélifiant 1:1 et cuisiner conformément aux indications sur le paquet.
Naturellement, cette recette est réalisable avec une seule sorte de fruits.

Soupe froide de concombre rafraîchissante
1 concombre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1/4 l de babeurre, sel, poivre, aneth frais
Presser 3/4 du concombre au niveau 2, avec l'oignon et l'ail. Couper le reste du concombre en petits dés et les mélanger avec le babeurre. Assaisonner avec du sel et du poivre et garnir d'aneth.

Soupe de fruits froide
Préparer 1/2 L. de jus de fruits de saison, par ex. à partir de différentes variétés de baies ou de pommes, de pêches, de poires et d'abricots.
Rallonger ce jus avec 1/4 L. d'eau; prendre 3 cs de jus et mélanger avec 1 cs d'amidon alimentaire. Faire chauffer le reste de jus avec 2 cs de sucre, incorporer l'amidon, faire cuire brièvement et laisser refroidir. Avant de servir, décorer avec quelques baies ou de petits morceaux de fruits.

Soupe de tomates froide
Presser les tomates avec 1 oignon et 1 gousse d'ail sur le niveau 1 (env. 3/4 L. de jus). Assaisonner le jus avec du poivre fraîchement moulu, un peu de tabasco, du sel et du basilic haché, puis servir.
Conseil: avec la glacière Unold®, préparez un sorbet à la tomate rafraîchissant avec ce jus, en un tour de main.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
L‘appareil ne fonctionne pas.	■ Vérifier si toutes les pièces sont correctement assemblées. Si ce n‘est pas le cas, un système de sécurité empêche l‘appareil d‘être mis en marche. Remonter l‘appareil comme décrit au chapitre „Mise en service“, page 21.
Le moteur reste statique lors du pressage.	■ Éteindre l‘appareil. Débrancher la prise. ■ Démonter l‘appareil comme décrit au chapitre „Demontage“, page 22, et vérifier que le tamis n‘est pas obstrué par des fibres. Nettoyer le tamis sous l‘eau chaude avec une brosse à vaisselle en plastique ; remonter l‘appareil et poursuivre le pressage. ■ Afin d‘éviter que le tamis s‘obstrue, vérifier que les fruits ou légumes utilisés ne sont pas trop durs ou fibreux. Ne pas introduire les fruits ou les légumes trop rapidement dans la cheminée de remplissage et vider régulièrement le collecteur de pulpe.
Le tamis en inox ne tourne plus.	■ Éteindre l‘appareil. Débrancher la prise. ■ Démonter l‘appareil comme décrit au chapitre „Demontage“, page 22, et vérifier que le tamis n‘est pas obstrué par des fibres. Nettoyer le tamis sous l‘eau chaude avec une brosse à vaisselle en plastique ; remonter l‘appareil et poursuivre le pressage. ■ Afin d‘éviter que le tamis s‘obstrue, vérifier que les fruits ou légumes utilisés ne sont pas trop durs ou fibreux. Ne pas introduire les fruits ou les légumes trop rapidement dans la cheminée de remplissage et vider régulièrement le collecteur de pulpe.
Trop peu de jus.	■ Vérifier si le tamis est obstrué. ■ Introduire les ingrédients plus lentement dans la cheminée de remplissage. ■ Certaines variétés de fruits et légumes donnent, par principe, moins de jus, comme par ex. les abricots.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78216

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	ca. 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (lxb/dxh)
Aansluitkabel:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Uitrusting:	2 snelheidstrappen en momentschakelaar Grote vulbuis Fijn rvs zeef 1,2 liter pulpcontainer 1 liter sapreservoir met deksel

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijvoorbeeld
   - keukens in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
   - in boerderijen,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere indiening inrichtingen,
   - in particuliere huizen of vakantie-woningen.
9. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden..
10. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
11. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
12. Gebruik de sapcentrifuge steeds op een vrij en effen oppervlak.
13. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
14. De sapcentrifuge mag niet in de open lucht gebruikt of bewaard worden.
15. Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is. Let op dat allebei de klemmen goed gesloten zijn.
16. Gebruik uitsluitend de meegeleverde stamper om het fruit of de groente in de vulbuis omlaag te duwen. Let er om veiligheidsredenen op dat geen haren, kledingstukken, handen of andere gereedschappen in de vulbuis van de sapcentrifuge terechtkomen.
17. De mazen van het roestvrijstalen zeef zijn heel scherp. Raak de mazen daarom niet aan. Pak het zeef uitsluitend aan de rand vast.
18. De motor moet tot stilstand zijn gekomen, voordat u de bewegende delen mag verwijderen.
19. Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Laat het apparaat daarom niet langer dan 3 minuten lopen, daarna moet het afkoelen.
20. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.

21. Niet gebruiken wanneer het roterende zeef beschadigt is.
22. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt..
23. Reinig het apparaat na elk gebruik (hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pag. 29).
24. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen op pag. 50). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pag. 29.
2. Zet het apparaat op een geschikt, effen werkvlak.
3. Zet de pulpcontainer (6) op de hiervoor voorziene basis (8) op het motorblok (7).
4. Plaats de sap-opvangschaal (5) op het apparaat. Denk eraan dat de uitstulping aan de schaal in de pulpcontainer moet worden gehangen.
5. Zet nu het roestvrijstalen zeef (4) op de aandrijving in de sap-opvangschaal. Voor de duidelijkheid bevinden zich een pijl op de aandrijving in de sap-opvangschaal en tevens een pijl op de rand van het rvs zeef. Let op deze twee pijlen en druk het zeef op de aandrijving. Het zeef moet stevig vastklikken.
6. Plaats het doorzichtige deksel (3) op de sap-opvangschaal en de pulpcontainer. Aan het deksel bevindt zich een kleine „uitstulping“ van kunststof, die exact in de passende uitsparing aan de sapopvangschaal aangebracht moet worden, omdat het apparaat om veiligheidsredenen anders niet ingeschakeld kan worden.
7. Bevestig het deksel met de twee sluitklemmen (9). Hiervoor moet u de sluitklemmen in de betreffende uitsparing van het deksel hangen en dan voorzichtig naar beneden en naar binnen drukken. De sluitklemmen klikken hoorbaar vast.
8. Zet het deksel van de sapkan (10) op de kan.
9. Zet de sapkan onder de tuit (11) aan het apparaat. In het deksel van de sapkan bevindt zich een opening, waar de tuit precies in past. Controleer of alle delen precies passend gemonteerd zijn, om te voorkomen dat sap uit het apparaat kan spatten.
10. Controleer of de schakelaar (12) aan het apparaat op „0“ staat.
11. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V, 50 Hz).

FRUIT EN GROENTE VOORBEREIDEN

1. Gebruik zo mogelijk uitsluitend vers fruit en verse groente.
2. Was het fruit resp. de groente goed en droog het goed af.
3. Als u vruchten met een harde schil wilt verwerken, moet u deze van tevoren schillen. Dit geldt bijvoorbeeld voor ananas.
4. Vruchten met een schil die niet eetbaar is, zoals bijv. de schil van citrusvruchten, moeten ook van tevoren geschild worden.
5. Wij raden u aan om geen bananen te persen, omdat deze vruchten heel slecht in een sapcentrifuge verwerkt kunnen worden.
6. Als u sinaasappels in de sapcentrifuge verwerkt, krijgt u een schuimig sap. Schil de sinaasappels a.u.b. eerst, voordat u ze in de sapcentrifuge stopt, omdat het sap anders bitter kan worden.

7. Als u bessen wilt verwerken tot bessensap, voeg dan a.u.b. voor ca. 200 g bessen ¼ appel met schil eraan toe.
8. Verwijder eventuele grote pitten (zoals bijv. van kersen en pruimen) en ook bladeren of stengels. Druiven en aalbessen hoeven niet van pitten ontdaan te worden. Aalbessen kunt u met stengel en al uitpersen.
9. Snijd het fruit of de groente in stukken, zodat ze in de vulbuis passen.

SAP MAKEN

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“ op pag. 27.
2. Neem de stamper uit de vulopening.
3. Stel aan de schakelaar de gewenste snelheid in.
   - Trap 1 voor zacht fruit en zachte groente, zoals druiven, meloenen, peren of komkommers.
   - Trap 2 voor hard fruit en harde groente, zoals wortelen of appels.
   - Trap P als momentschakelaar om ingrediënten zoals bijv. mierikswortel even te hakken. Ook om ingrediënten die eventueel tijdens het uitpersen in de sapcentrifuge vast zijn gaan zitten, weer los te maken.
4. Doe de stukken fruit of groente in de vulbuis en duw de stukken met de stamper langzaam naar beneden. Hoe minder druk u uitoefent, hoe meer sap u krijgt.
5. **Attentie: steek nooit uw vingers of vreemde voorwerpen in de vulbuis, als de sapcentrifuge in werking is. Er bestaat verwondingsgevaar!**
6. Als stukken fruit of groente vast zijn gaan zitten en niet met de stamper losgemaakt kunnen worden, schakelt u het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar, om het betreffende stuk fruit of groente te verwijderen. Zet het apparaat dan weer in elkaar en ga verder met sap uitpersen.
7. Het sap loopt nu in de sapkan.
8. Let op dat de pulpcontainer niet te vol wordt. Als de pulpcontainer vol is, schakelt u het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar: eerst verwijdert u het deksel, daarna het zeef, dan de sap-opvangschaal en vervolgens maakt u de pulpcontainer leeg. Zet het apparaat dan weer in elkaar en ga verder met sap uitpersen.
9. Als de sapkan vol is, schakelt u het apparaat uit, vult het sap om in een andere kan of in een glas en gaat daarna door met uitpersen.
10. Tip: De sapkan beschikt over een schuimafscheider. Als u de voorkeur geeft aan schuimig sap, neemt u, als het sap uitgeperst is, gewoon het deksel van de sapkan en vult het sap daarna pas om in een andere kan of in een glas. Tijdens het uitpersen moet het deksel echter op de sapkan blijven, om te voorkomen dat sap uit de kan spat .

UIT ELKAAR HALEN

1. **Als u klaar bent met uitpersen, schakelt u het apparaat uit. Wacht totdat er geen sap meer uit het apparaat komt en het rvs zeef niet meer draait.**
2. **Trek de stekker uit het stopcontact.**
3. Verwijder de sapkan.
4. Trek de stamper uit de vulbuis.
5. Open de twee sluitklemmen, door deze voorzichtig naar boven en licht naar voren te drukken.
6. Verwijder het doorzichtige deksel.
7. Verwijder het roestvrijstalen zeef. Hiervoor moet u licht aan het zeef trekken. Pak het zeef echter uitsluitend aan de rand vast, omdat door de messen in het zeef verwondingsgevaar bestaat.
8. Verwijder de sap-opvangschaal en de pulpcontainer.
9. Maak de pulpcontainer leeg. Hiervoor kunt u gebruik maken van een afwasborstel.
10. Verwijder eventuele vezelresten uit de sap-opvangschaal.

REINIGING EN ONDERHOUD

Wij raden u aan om het apparaat meteen na het gebruik te reinigen. Ingedroogde vezelresten laten zich anders maar heel moeilijk verwijderen.

1. **Schakel het apparaat uit.**
2. **Trek de stekker uit het stopcontact.**
3. Haal het apparaat uit elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk „Uit elkaar halen“ op pag. 28.
4. Verwijder de pulp uit de pulpcontainer en de vezelresten uit de sap-opvangschaal.
5. Reinig alle delen in warm water waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd heeft. Het zeef kunt u met een normaal in de handel verkrijgbare afwasborstel van kunststof goed reinigen. Pak het zeef echter uitsluitend aan de rand vast, zodat u zich niet aan de scherpe messen snijdt. Zorg ervoor dat het zeef helemaal vrij wordt gemaakt van vezelresten, zodat u ook in de toekomst goed sap kunt maken. Zonodig kunt u het zeef ook in het water laten inweken.
6. Alle delen, behalve het motorblok, kunt u ook in de vaatwasser reinigen. Leg de delen, nadat u de grove vezelresten heeft verwijdert, in de bovenste korf van de vaatwasser en kies een programma met een temperatuur van 50 – 55 graden.
7. Gele verontreinigingen laten zich gemakkelijk afvegen met een stuk keukenpapier dat u in spijsolie heeft gedrenkt.
8. Veeg de motorblok af met een vochtige doek.
9. Veeg de aandrijving ook regelmatig met een vochtige doek af.
10. Gebruik nooit scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
11. Het apparaat en de aansluitstekker moeten volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
12. Berg de volledig droge en weer in elkaar gezette sapcentrifuge op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

RECEPTEN

Algemene aanwijzingen voor het uitpersen

Sappen zijn een echte vitaminebom Ze zijn een heerlijke verfrissing in elke tijd van het jaar. Veel vitamines vervliegen in de lucht, daarom moet vers geperst sap steeds meteen gedronken worden.

Talrijke vitamines lossen pas op na de toevoeging van een beetje vet; daarom kunt u per glas sap 1 theelepel slagroom of 2 druppels koudgeperste olie toevoegen.
Vers geperst druivensap is uitstekend geschikt voor een druivenkuur

De geperste sappen kunnen echter niet alleen vers gedronken worden, maar kunnen ook heel goed in soep, gelei enz. worden verwerkt!
Met een beetje eiwit of koud oplosbare gelatine gemengd en bijv. in de Unold® ijsmachine tot een sorbet verwerkt, heeft u een caloriearme en heerlijke verfrissing.
En als u gecrusht ijs voor uw sap nodig heeft, kunt u dit heel gemakkelijk zelf maken met de Unold® Ice crusher!

Power-sap
Het sap van 3 wortelen en 1 appel op trap 2 uitpersen, het sap van 1 sinaasappel met een citruspers uitpersen. Alle sappen mengen en met 2 ijsblokjes serveren.

Groentesap
Het sap van ½ koolrabi, 1 wortel, 1 gele paprika, 4 stengels peterselie, 1 tomaat uitpersen. Dit sap heeft eigenlijk geen andere smaak nodig, maar kan ook met een beetje tabasco en een paar druppels ahornsiroop verfijnd worden.

Vitaminebom
Het sap van 400 g spinazie, 2 wortelen, 1 stengel bleekselderij, 1 el tuinkers, ½ komkommer, 2 tomaten uitpersen.
Met 1 el citroensap, gehakte bieslook en peterselie, een snufje zout en suiker verroeren en met ¼ liter melk opvullen.

Pina Colada, alcoholvrij
1 ananas (voldoende voor 2 – 3 glazen), 50 ml slagroom, 3 el kokossiroop, gecrusht ijs.
Het sap van de ananas op trap 2 uitpersen, het sap in een kan doen, met slagroom, kokossiroop en ijs mengen, in glazen omvullen, de glazen met ¼ ananasschijf en een cocktailkers decoreren.

Aardbeiensap met een scheutje alcohol
Het sap van 250 g aardbeien en 1 appel uitpersen, 1 tl honing, 1 el slagroom en 2 cl wodka toevoegen, omroeren en serveren.

Appelgelei
Pers het sap van niet te rijpe appels uit, totdat u ongeveer 800 ml sap heeft, dit sap met 1 kg geleisuiker 1:1 mengen en hiervan volgens de aanwijzing op de verpakking gelei maken.

Vruchtengelei
Het sap van braambessen, aalbessen, frambozen, aardbeien, kruisbessen, op trap 1 en het sap van 2 appels op trap 2 uitpersen, 1 kg geleisuiker 1:1 toevoegen en volgens de aanwijzing op de verpakking gelei maken.
Natuurlijk ook met slechts een vruchtensoort mogelijk.

Verfrissende koude komkommersoep
1 komkommer, 1 ui, 1 teentje knoflook, ¼ l karnemelk, zout, peper, verse dille
Het sap van ¾ van de komkommer op trap 2 uitpersen, samen met de ui en de knoflook. De rest van de komkommer in kleine blokjes snijden en met de karnemelk vermengen. Zout en peper naar smaak toevoegen en met dille garneren.

Zoete koude vruchtensoep
Maak ½ liter sap van seizoenvruchten, bijv. van verschillende soorten bessen of van appels, perziken, peren, abrikozen.
Dit sap met ¼ liter water verdunnen, 3 el van het sap apart nemen en met 1 el maïzena verroeren. De rest van het sap met 2 el suiker verhitten, de maïzena erdoor roeren, even koken en laten afkoelen. Voor het serveren met een paar bessen of stukjes fruit garneren.

Koude tomatensoep
Tomaten met 1 ui en 1 teentje knoflook op trap 1 uitpersen (ca. ¾ liter sap). Het sap met vers gemalen peper, een beetje tabasco, zout en gehakte basilicum op smaak brengen en serveren.
Tip: met de Unold® ijsmachine maakt u van dit sap in een handomdraai een heerlijk frisse tomatensorbet.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	■ Controleer of alle delen correct gemonteerd zijn. Als dit niet het geval is, zorgt een veiligheidssysteem ervoor dat het apparaat niet ingeschakeld kan worden. Zet het apparaat opnieuw in elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“ op pag. 27.
De motor staat tijdens het uitpersen stil.	■ Schakel het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact. ■ Haal het apparaat uit elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk „Uit elkaar halen“ op pag. 28, en controleer of het zeef verstopt is door stukjes vezel. Reinig het zeef onder stromend warm water met een afwasborstel van kunststof, zet het apparaat weer in elkaar en ga door met uitpersen ■ Om te voorkomen dat het zeef verstopt raakt, controleert u of de gebruikte fruit- of groentesoorten te hard of vezelachtig zijn. Doe het fruit of de groente niet te snel in de vultrechter en maak de pulpcontainer regelmatig leeg.
Het roestvrijstalen zeef draait niet meer.	■ Schakel het apparaat uit. Trek de stekker uit het stopcontact. ■ Haal het apparaat uit elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk „Uit elkaar halen“ op pag. 28, en controleer of het zeef verstopt is door stukjes vezel. Reinig het zeef onder stromend warm water met een afwasborstel van kunststof, zet het apparaat weer in elkaar en ga door met uitpersen ■ Om te voorkomen dat het zeef verstopt raakt, controleert u of de gebruikte fruit- of groentesoorten te hard of vezelachtig zijn. Doe het fruit of de groente niet te snel in de vultrechter en maak de pulpcontainer regelmatig leeg.
Te weinig sap.	■ Controleer of het zeef verstopt is. ■ Doe de ingrediënten langzamer in de vulbuis. ■ Sommige fruit- en groentesoorten hebben altijd minder sap, zoals bijv. abrikozen.

ISTRUZIONI PER L'USO MODEL 78216

DATI TECNICI

Potenza:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Misure:	circa 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (lungh.x largh./PxH)
Cavo di alimentazione:	circa 100 cm
Peso:	circa 4 kg
Dotazioni:	2 velocità e interruttore momentaneo Pozzetto di introduzione di grandi dimensioni Setaccio a maglia fine in acciaio legato Contenitore degli scarti da 1,2 litri Contenitore di raccolta del succo da un 1 litro con coperchio

Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Questo apparecchio è non destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni in merito al suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come:
   - cucina di personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
   - aziende agricoles;
   - per cliente in hotel, motel e gli altri ambienti di lavoro
   - ambienti tipo bed and breakfast.
9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
11. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati vicino a fiamme.
12. Usare la centrifuga per succhi sempre su una superficie orizzontale libera.
13. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
14. La centrifuga per succhi non deve essere usata o conservata all'aperto.
15. L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio. Assicurarsi che entrambi i dispositivi di serraggio siano correttamente chiusi.
16. Per il riempimento usare esclusivamente il pressino fornito a corredo. Per ragioni di sicurezza accertarsi che le mani, i capelli, capi di abbigliamento o altri utensili non finiscano nel pozzetto di riempimento della centrifuga per succhi.
17. I taglienti del setaccio in acciaio legato sono estremamente affilati. Pertanto è necessario evitare di toccarli. Afferrare il setaccio soltanto per il bordo.
18. Prima di asportare i componenti mobili il motore si deve essere arrestato.
19. L'apparecchio non è idoneo per l'impiego continuo. Pertanto non va fatto funzionare per più di 3 minuti; dopo di che va lasciato raffreddare.
20. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.

21. Non usare l'apparecchio se il che il setaccio in acciaio legato è danneggiato
22. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
23. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (capitolo Pulizia e cura a pagina 35).
24. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare la macchina alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione (per l'indirizzo vedere la sezione Disposizioni di garanzia a pagina 51). Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Pulire tutti i componenti con un telo umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura" a pagina 35.
2. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
3. Mettere il contenitore degli scarti (6) sull'apposita base (8) del blocco motore (7).
4. Posizionare la bacinella di raccolta del succo (5) sull'apparecchio facendo attenzione che il nasetto della bacinella si agganci nel contenitore degli scarti.
5. Quindi mettere il setaccio in acciaio legato (4) sull'azionamento nella bacinella di raccolta del succo. Per agevolare la manipolazione sia sull'azionamento nella bacinella di raccolta del succo che sul bordo del setaccio in acciaio legato sono presenti delle apposite frecce. Regolare queste due frecce e premere il setaccio sull'azionamento. Il setaccio deve scattare saldamente in posizione.
6. Posizionare il coperchio trasparente (3) sulla bacinella di raccolta del succo e il contenitore degli scarti. Sul coperchio è presente un „nasetto" in plastica che deve inserirsi esattamente nell'apposita rientranza della bacinella di raccolta del succo. Altrimenti, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non può venir acceso.
7. Fissare il coperchio con i due dispositivi di chiusura (9). Per far ciò agganciare i dispositivi di chiusura nell'apposita rientranza del coperchio e quindi premerli cautamente verso il basso e verso l'interno. I dispositivi di chiusura scattano percettibilmente in posizione.
8. Mettere il coperchio della brocca del succo (10) sulla brocca.
9. Posizionare la brocca del succo sotto al beccuccio (11) dell'apparecchio. Sul coperchio della brocca è presente un'apertura in cui il beccuccio va a inserirsi direttamente. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati in modo da evitare spruzzi di succo.
10. Accertarsi che l'interruttore (12) dell'apparecchio si trovi sullo „0".
11. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

PREPARAZIONE DI FRUTTA E VERDURA

1. Se possibile, usare solo frutta e verdura fresche.
2. Lavare e asciugare accuratamente la frutta e la verdura.
3. Per centrifugare frutta a buccia dura prima è necessario sbucciarla. Ciò vale ad esempio per l'ananas.
4. Anche la frutta con buccia non edibile, come per esempio gli agrumi, deve prima venir pelata.
5. Sconsigliamo di centrifugare banane con questo apparecchio, in quanto questo tipo di frutta non si presta ad essere centrifugato.

6. Le arance lavorate nella centrifuga danno origine a un succo schiumoso. Prima della centrifugatura pelare le arance, in quanto altrimenti il succo può risultare amaro.
7. Per centrifugare piccoli frutti si raccomanda di aggiungere ¼ di mela con la buccia ogni 200 g circa di piccoli frutti.
8. Rimuovere gli eventuali noccioli di grandi dimensioni presenti (come per esempio nelle ciliegie o prugne) nonché foglie e piccioli. Uva e ribes non devono venir denocciolati. I ribes possono venir centrifugati con i piccioli.
9. Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di grandezza idonea a venir introdotti nel pozzetto dei riempimento.

PREPARAZIONE DEL SUCCO

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nella sezione „Messa in funzione" a pagina 33.
2. Estrarre il pressino dall'apertura di riempimento.
3. Selezionare la velocità desiderata tramite l'interruttore.
   - Livello 1 per frutta e verdura tenere come uva, meloni, pere o cetrioli.
   - Livello 2 per frutta e verdura dura come carote o mele.
   - Livello P quale interruttore momentaneo per sminuzzare brevemente ingredienti come ad es. il rafano. Anche per allentare gli ingredienti se si sono bloccati durante la centrifugazione.
4. Inserire i pezzi di frutta e verdura nel pozzetto di riempimento e premerli lentamente verso il basso con il pressino. Quanto minore è la pressione esercitata, tanto più succo si ottiene.
5. **Attenzione: Quando la centrifuga è in funzione non mettere mai le dita o corpi estranei nel pozzetto di riempimento. Sussiste il pericolo di lesioni!**
6. Se dei pezzi di frutta o verdura si sono bloccati e non si riesce a sbloccarli con il pressino, spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica e disassemblare l'apparecchio in modo da rimuovere i pezzi di frutta o verdura. Riassemblare l'apparecchio e proseguire con la preparazione.
7. Il succo scorre ora nell'apposita brocca.
8. Controllare che il contenitore degli scarti non si riempia eccessivamente. Quando il contenitore degli scarti è pieno, spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica e disassemblare l'apparecchio: prima togliere il coperchio, poi estrarre il setaccio, quindi rimuovere la bacinella di raccolta del succo e infine svuotare il contenitore degli scarti. Riassemblare l'apparecchio e proseguire con la preparazione.
9. Quando la brocca del succo è piena, spegnere l'apparecchio, travasare il succo e solo dopo proseguire con la centrifugatura.
10. Suggerimento: La brocca del succo è dotata di un separatore di schiuma. Se si preferiscono succhi schiumosi, dopo la centrifugatura è sufficiente rimuovere il coperchio della brocca prima di travasare il succo. Per evitare spruzzi di succo durante la centrifugatura il coperchio dovrebbe tuttavia rimanere sulla brocca.

SMONTAGGIO

1. **Quando si ha finito di centrifugare, spegnere l'apparecchio. Attendere che il succo non fuoriesca più e che il setaccio non giri più.**
2. **Staccare la spina dalla presa elettrica.**
3. Rimuovere la brocca del succo.
4. Estrarre il pressino dal pozzetto di riempimento.
5. Aprire i due dispositivi di chiusura spingendoli cautamente verso l'alto e leggermente in avanti.
6. Rimuovere il coperchio trasparente.
7. Asportare il setaccio in acciaio legato tirandolo leggermente. Afferrare il setaccio soltanto per il bordo in quanto i taglienti comportano il pericolo di lesioni.
8. Rimuovere la bacinella di raccolta del succo e il contenitore degli scarti.
9. Svuotare il contenitore degli scarti eventualmente aiutandosi con l'estremità piatta di uno spazzolino per pulizia.
10. Rimuovere eventuali residui di fibre dalla bacinella di raccolta del succo.

PULIZIA E CURA

Si raccomanda di pulire l'apparecchio immediatamente dopo la centrifugatura. Altrimenti i residui di fibre essiccati risultano difficili da rimuovere.

1. **Spegnere l'apparecchio.**
2. **Staccare la spina dalla presa elettrica.**
3. Disassemblare l'apparecchio come descritto nella sezione.
4. Rimuovere gli scarti dal contenitore degli scarti nonché i residui di fibre dalla bacinella di raccolta del succo.
5. Lavare tutti i componenti in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Il setaccio può essere agevolmente pulito con un comune spazzolino in plastica afferrandolo per il bordo, in modo da non tagliarsi con i taglienti affilati. Per continuare a ottenere buoni risultati in termini di succo, assicurarsi di liberare completamente il setaccio dai residui di fibre. Se necessario, è anche possibile lasciare il setaccio in ammollo in acqua.
6. Tutti i componenti, tranne il blocco motore, possono anche venir lavati in lavastoviglie. Dopo aver rimosso i residui di fibre più grossi mettere i componenti nel cestello superiore della macchina e scegliere un programma con una temperatura di 50 – 55 gradi.
7. Le impurità gialle possono essere facilmente eliminate con un pezzo di carta da cucina imbevuto di olio alimentare.
8. Strofinare il blocco motore con un panno umido.
9. Strofinare regolarmente anche l'azionamento con un panno umido.
10. In linea di principio non bisogna usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, disinfettanti o detergenti caldi.
11. L'apparecchio e la spina di collegamento devono essere perfettamente asciutti prima di essere riutilizzati.
12. Conservare la centrifuga per succhi perfettamente asciugata e assemblata in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

RICETTE

Avvertenze generali per la preparazione dei succhi

I succhi sono vere e proprie bombe vitaminiche. Rinfrescano ad ogni stagione. Tuttavia molte vitamine si degradano al contatto con l'aria. Pertanto i succhi dovrebbero venir bevuti subito dopo la preparazione.

Diverse vitamine divengono solubili soltanto con l'aggiunta di un po' di grasso; pertanto a ogni bicchiere di succo è opportuno aggiungere 1 cucchiaino di panna dolce o 2 gocce d'olio spremuto a freddo.
Il succo d'uva appena spremuto è perfetto per la cosiddetta „cura dell'uva".

I succhi preparati possono non soltanto essere bevuti freschi, ma anche trasformati in zuppe, gelatine ecc.!
Mescolandoli con un po' di albume d'uovo o gelatina solubile a freddo e trasformandoli in sorbetti ad es. nella gelatiera Unold®, si ottengono snack rinfrescanti gustosi e ipocalorici.
Se per i succhi avete bisogno di ghiaccio tritato, potete produrlo in tutta semplicità con il tritaghiaccio Unold® !

Succo di verdura
Centrifugare ½ cavolo rapa, 1 carota, 1 peperone giallo, 4 ciuffi di prezzemolo e 1 pomodoro. Questo succo può essere bevuto senza condimenti, ma può anche venir condito con una spruzzata di tabasco e alcune gocce di sciroppo d'acero.

Bomba vitaminica
Centrifugare 400 g di spinaci, 2 carote, 1 gambo di sedano, 1 cucchiaio di crescione, 2 pomodori e ½ cetriolo.
Condire con 1 cucchiaio di succo di limone, erba cipollina e prezzemolo tritati, un pizzico di pepe e zucchero e aggiungere ¼ l di latte.

Pina Colada analcolica
1 ananas (sufficiente per 2 – 3 bicchieri), 50 ml di panna dolce, 3 cucchiai di sciroppo di cocco, ghiaccio tritato.
Centrifugare l'ananas al livello 2, versare il succo in una brocca, amalgamare la panna, lo sciroppo di cocco e il ghiaccio, versare nei bicchieri e decorare questi ultimi con ¼ di fetta d'ananas e una ciliegina da cocktail.

Succo di fragola „con il goccio"
Centrifugare 250 g di fragole e 1 mela, aggiungere 1 cucchiaio di miele, 1 cucchiaio di panna dolce e 2 cl di vodka, girare e servire.

Gelatina di mela
Centrifugare delle mele non troppo mature fino a ottenere 800 ml di succo, mescolarlo con 1 kg di zucchero da gelatina in rapporto 1:1 e cuocere il tutto fino a trasformarlo in gelatina seguendo le istruzioni fornite sulla confezione.

Gelatina multifrutta
Centrifugare more, ribes, lamponi, fragole e uva spina sul livello 1 e 2 mele sul livello 2, aggiungere 1 kg di zucchero per gelatine in rapporto 1:1 e cuocere il tutto fino a trasformarlo in gelatina seguendo le istruzioni fornite sulla confezione. Naturalmente è possibile usare anche un unico tipo di frutta.

Terrina rinfrescante di cetrioli freddi
1 cetriolo da insalata, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, ¼ l di latticello, sale, pepe, aneto fresco
Centrifugare ¾ del cetriolo sul livello 2, come pure la cipolla e l'aglio. Tagliare a cubetti il resto del cetriolo e mescolarlo con il latticello. Condire con sale e pepe e guarnire con l'aneto.

Terrina fredda di frutta
Produrre ½ l di succo di frutta di stagione, ad es. diversi tipi di piccoli frutti oppure mele, pesche, pere, albicocche.
Diluire questo succo con ¼ l d'acqua, prelevare 3 cucchiai di succo e mescolarli con 1 cucchiaio di amido. Scaldare il resto del succo con 2 cucchiai di zucchero, amalgamare l'amido, por-tare a bollore e far raffreddare. Prima di servire guarnire con piccoli frutti o pezzetti di frutta.

Zuppa di pomodoro fredda
Centrifugare i pomodori con 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio sul livello 1 (circa ¾ l di succo). Condire il succo con pepe appena macinato, un po' di tabasco, sale e basilico tritato e servire.
Suggerimento: Con la macchina per il ghiaccio Unold® in pochi istanti è possibile trasformare questo succo in un rinfrescante sorbetto al pomodoro.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L‘apparecchio non funziona.	■ Controllare che tutti i pezzi siano stati correttamente assemblati. Altrimenti un sistema di sicurezza impedisce l‘accensione dell‘apparecchio. Assemblare l‘apparecchio come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“ a pagina 35.
Durante la centrifugatura il motore rimane fermo.	■ Spegnere l‘apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica. ■ Disassemblare l‘apparecchio come illustrato nel capitolo „Smontaggio“ a pagina 34 e controllare che il setaccio non sia intasato da pezzetti di fibre. Pulire il setaccio sotto acqua corrente calda usando uno spazzolino in plastica, riassemblare l‘apparecchio e proseguire con la centrifugatura. ■ Per evitare che il setaccio si ostruisca controllare che i tipi di frutta o verdura usati non siano troppo duri o fibrosi. Non mettere la frutta o la verdura nell‘apertura di riempimento troppo rapidamente e svuotare regolarmente il contenitore degli scarti.
Il setaccio in acciaio legato non gira più.	■ Spegnere l‘apparecchio. Staccare la spina dalla presa elettrica. ■ Disassemblare l‘apparecchio come illustrato nel capitolo „Smontaggio“ a pagina 34 e controllare che il setaccio non sia intasato da pezzetti di fibre. Pulire il setaccio sotto acqua corrente calda usando uno spazzolino in plastica, riassemblare l‘apparecchio e proseguire con la centrifugatura. ■ Per evitare che il setaccio si ostruisca controllare che i tipi di frutta o verdura usati non siano troppo duri o fibrosi. Non mettere la frutta o la verdura nell‘apertura di riempimento troppo rapidamente e svuotare regolarmente il contenitore degli scarti.
Troppo poco succo.	■ Controllare che il setaccio non sia intasato. ■ Mettere gli ingredienti nel pozzetto di riempimento più lentamente. ■ Alcuni tipi di frutta e verdura, come ad es. le albicocche, danno un po‘ meno succo.

INSTRUCCIONES DE USO MODEL 78216

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	aprox. 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (LxA/PxH)
Cable de alimentación:	aprox. 100 cm
Peso:	aprox. 4 kg
Equipamiento:	2 niveles de velocidad e interruptor de cierre
	Cubo de llenado grande
	Tamiz fino de acero inoxidable
	Depósito de bagazo (1,2 litros)
	Vaso de zumo (1 litro) con tapa

Reservado el derecho de efectuar modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán vigilarspara garantizar que no juegan con el equipo.
4. Guardar en un sitio inaccesible para los niños.
5. Conecte el equipo sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este equipo no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
   - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
   - casas rurales;
   - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
   - Privado de pensiones y similares.
9. El equipo y el cable de alimentación no deben ser lavados en el lavavajillas.
10. No toque nunca el equipo o el cable de alimentación con las manos húmedas.
11. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El equipo o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
12. Use siempre la licuadora sobre una superficie libre y llana.
13. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. los niños pequeños tiran de él.
14. La licuadora no debe ser usada ni guardada a la intemperie.
15. El equipo sólo debe ser utilizado después del montaje correcto. Cerciórese de que ambos enganches cierren correctamente.
16. Para el llenado utilice únicamente el empujador incluido. Por razones de seguridad, cerciórese de que las manos, el cabello, las prendas ni ninguna otra herramienta entren en contacto con el cubo de llenado de la licuadora.
17. Las hojas del tamiz de acero inoxidable son muy filosas. Evite por tanto el contacto con las mismas. Sujete el tamiz sólo por la orilla.
18. El motor debe estar sin movimiento antes de retirar las piezas móviles.
19. El equipo no está diseñado para el funcionamiento continuo. Por tanto, no lo deje en operación por más de 3 minutos, y posteriormente déjelo enfriar.
20. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.

21. No utilice el aparato si el tamiz de acero inoxidablees es dañado
22. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufe el equipo. No deje nunca el equipo sin supervisión cuando esté enchufado.
23. Limpie el equipo después de cada uso (capítulo Limpieza y Cuidado en la página 41).
24. Controle periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía en la página 51). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

El fabricante no es responsable en caso de uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en la página 41 en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
2. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada y llana.
3. Coloque el depósito de bagazo (6) sobre la base prevista para este propósito (8) en el bloque de motor (7).
4. Sitúe la bandeja colectora de zumo (5) sobre el aparato. Preste atención a que el pico quede suspendido en la bandeja en el depósito de bagazo.
5. Coloque entonces el tamiz de acero inoxidable (4) sobre el motor en la bandeja colectora de zumo. Para un manejo sencillo se tienen flechas sobre el motor tanto en la bandeja colectora de zumo, como en la orilla del tamiz de acero inoxidable. Ajuste ambas flechas y presione el tamiz sobre el motor. El tamiz debe encajar firmemente.
6. Coloque la tapa transparente (3) sobre la bandeja colectora de zumo y el depósito de bagazo. Sobre la tapa se encuentra un pequeño „pico“ de plástico, que debe ajustarse exactamente en la escotadura adecuada en la bandeja colectora de zumo, ya que de otra forma el equipo no podrá ser encendido por razones de seguridad.
7. Sujete la tapa con ambos enganches de cierre (9). Para ello deben suspenderse los enganches de cierre en la escotadura correspondiente en la tapa y entonces presionarlos cuidadosamente hacia abajo y hacia el interior. Los enganches de cierre encajan de manera audible.
8. Coloque la tapa de la jarra de zumo (10) sobre la jarra.
9. Ponga la jarra de zumo debajo de la descarga (11) en el equipo. Sobre la tapa de la jarra de zumo se encuentra un orificio por el que sale directamente la descarga. Compruebe si todas las partes están montadas de manera exacta, para evitar salpicaduras de zumo.
10. Asegúrese de que el interruptor (12) en el equipo esté en „0“.
11. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V, 50 Hz).

PREPARACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

1. En la medida de lo posible, utilice solamente frutas y verduras frescas.
2. Lave y seque adecuadamente las frutas o las verduras.
3. Si desea procesar frutas con cáscara dura, debe quitarles previamente la cáscara. Esto se indica p. ej. en la piña.
4. Asimismo, las frutas con cáscara no comestible, como por ejemplo los cítricos, deberán pelarse en forma previa.
5. No recomendamos licuar plátanos con este aparato, ya que estas frutas no se procesan adecuadamente en una licuadora.
6. Las naranjas dan por resultado un zumo espumoso en la licuadora. Pele por favor las naranjas antes de licuar, pues de lo contrario el zumo puede resultar amargo.
7. Si desea licuar bayas, añada por favor un ¼ de manzana con cáscara por cada 200 g de bayas.

8. Retire los posibles huesos presentes (por ejemplo en cerezas o ciruelas), así como las hojas y los tallos. Las uvas y las grosellas no debe ser deshuesadas. Las grosellas pueden licuarse con los pedúnculos.
9. Corte las frutas o las verduras en trozos de tamaño adecuado para el cubo de llenado.

PREPARACIÓN DEL ZUMO

1. Prepare el aparato como se describe en "Poner en servicio" en la página 39.
2. Retire el empujador de la abertura de llenado.
3. Seleccione en el interruptor la velocidad deseada.
   - Nivel 1 para frutas y verduras blandas como uvas, melones, peras o pepinos.
   - Nivel 2 para frutas y verduras duras como zanahorias o manzanas.
   - Nivel P como interruptor de cierre para el picado rápido de ingredientes como p. ej. rábano picante. También para aflojar ingredientes cuando éstos han quedado adheridos durante el licuado.
4. Introduzca los trozos de frutas y verduras en el cubo de llenado y presiónelos con el empujador lentamente hacia abajo. Mientras menor sea la presión aplicada, mayor será el zumo que obtenga.
5. **Atención: ¡Nunca coloque los dedos u objetos extraños en el cubo del llenado con la licuadora en marcha! ¡Existe riesgo de lesión!**
6. En caso de que los trozos de frutas y verduras se hayan atorado y no puedan ser removidos con el empujador, desconecte el equipo. Desenchufe la clavija de la red de la corriente y desarme el aparato para remover los trozos correspondientes de frutas o verduras. Monte nuevamente el equipo y prosiga con la preparación.
7. El zumo se desplazará hacia la jarra de zumo.
8. Preste atención a que el depósito de bagazo no se sobrellene. Si el depósito de bagazo está lleno, desconecte el equipo. Desenchufe la clavija de la red de la corriente y desarme el equipo: primero retire la tapa; después saque el tamiz; retire entonces la bandeja de descarga de zumo; y vacíe el depósito de bagazo. Monte nuevamente el equipo y prosiga con la preparación.
9. Cuando la jarra de zumo está llena, desconecte el equipo, trasvase el zumo y prosiga con el licuado.
10. Consejo: La jarra de zumo contiene un separador de espuma. Si prefiere zumos espumosos, simplemente retire la tapa de la jarra después de licuar y entonces trasvase primero el zumo. Sin embargo, durante el licuado la tapa deberá estar sobre la jarra para evitar salpicaduras de zumo.

DESMONTAJE

1. **Apague el equipo cuando termine de licuar. Espere hasta que no fluya más zumo y el tamiz de acero inoxidable no gire más.**
2. **Desenchufe la clavija de la caja de enchufe.**
3. Retire la jarra de zumo.
4. Retire el empujador del cubo de llenado.
5. Abra ambos enganches de cierre, presionando los cuidadosamente hacia arriba y ligeramente hacia el frente.
6. Retire la tapa transparente.
7. Retire el tamiz de acero inoxidable. Para ello debe jalar ligeramente el tamiz. Pero sujete el tamiz por la orilla, ya que existe el riesgo de lesión con las hojas del mismo.
8. Retire la bandeja de descarga del zumo y el depósito de bagazo.
9. Vacíe el depósito de bagazo. Para esto puede ayudarse con el extremo plano de un cepillo lavatrastos.
10. Retire los posibles restos de fibras de la bandeja de descarga.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Recomendamos limpiar el aparato inmediatamente después de licuar. De otra forma, los restos de fibras secas serán difíciles de eliminar.

1. **Apague el equipo.**
2. **Desenchufe la clavija de la caja de enchufe.**
3. Desmonte el equipo como se describe en la página 40 bajo „Desmontaje“.
4. Retire el bagazo del depósito de bagazo, así como los restos de fibras de la bandeja de descarga de zumo.
5. Limpie todas las piezas con agua tibia, a la que ha añadido un poco de abrillantador. Puede limpiar el tamiz con un cepillo lavatrastos de plástico asequible comercialmente. Pero sujete el tamiz sólo por la orilla para no cortarse con las hojas filosas. Preste atención a que el tamiz esté totalmente libre de restos de fibras para seguir obteniendo buenos resultados en el zumo. En caso necesario también deje un tiempo el tamiz remojando en agua.
6. Todas las piezas, exceptuando el bloque de motor, pueden ser lavadas en el lavavajillas. Después de que ha eliminado los restos de fibras grandes, coloque las piezas en la cesta superior de la máquina y elija un programa con una temperatura de 50 – 55 grados.
7. Las impurezas amarillas pueden limpiarse fácilmente con una hoja de papel de cocina impregnada con aceite comestible.
8. Limpie el bloque de motor con un trapo húmedo.
9. Limpie también regularmente el motor con un trapo húmedo.
10. No usar medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes.
11. El aparato y la clavija de conexión deben estar completamente secos, antes de que el aparato pueda ser usado nuevamente.
12. Guarde la licuadora completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.

RECETAS

Indicaciones generales para la elaboración de zumo

Los zumos son bombas vitamínicas puras. Refrescan en cualquier época del año. Muchas vitaminas se descomponen al aire, por ello debe siempre consumir de inmediato los zumos recién exprimidos.

Numerosas vitaminas se disuelven después de la adición de un poco de grasa, por tanto puede añadir 1 cucharada de crema dulce o 2 gotas de aceite prensado en frío por vaso de zumo.
El zumo de uva recién exprimido es ideal para una cura de uva.

¡Los zumos preparados no sólo pueden disfrutarse frescos, sino también se procesan muy bien en sopas, jaleas, etc.!
Mezclados con un poco de albúmina o gelatina soluble en frío y procesados en sorbetes, p. ej. en la heladora Unold®, se obtiene un delicioso refresco bajo en calorías.
!Y si necesita hielo triturado para los zumos, lo puede fabricar fácilmente con la trituradora de hielo Unold®!

Zumo vigorizante
Licuar 3 zanahorias, 1 manzana en el nivel 2, exprimir 1 naranja con exprimidor de cítricos. Mezclar todos los zumos y servir con 2 cubos de hielo.

Zumo de verduras
Licuar ½ colinabo, 1 zanahoria, 1 pimiento morrón amarillo, 4 tallos de perejil y 1 tomate. Este zumo puede disfrutarse sin otros condimentos, pero puede también mejorarse con un poco de salsa Tabasco y unas gotas de jarabe de arce.

Bomba vitamínica
Licuar 400 g de espinacas, 2 zanahorias, 1 tallo de apio, 1 cucharada sopera de berro, 2 tomates, ½ pepino.
Mezclar con 1 cucharada sopera de jugo de limones, cebollino picado y perejil, una pizca de sal y otra de azúcar, y llenar con ¼ de litro de leche.

Piña colada sin alcohol
1 piña (suficiente para 2 - 3 vasos), 50 ml de crema dulce, 3 cucharadas soperas de jarabe de coco, hielo triturado.
Licuar la piña en el nivel 2, llenar el jarro con el zumo, mezclar con crema, jarabe de coco y hielo, llenar los vasos, adornar los vasos con ¼ de rebanada de piña y una cereza de cóctel.

Zumo de fresa con licor
Licuar 250 g de fresas y 1 manzana, añadir 1 cucharadita de miel, 1 cucharada sopera de crema dulce y 2 cl de Vodka, agitar y servir.

Jalea de manzana
Licuar manzanas no muy maduras hasta obtener 800 ml de zumo, que se mezclan 1:1 con 1 kg de azúcar gelificante y hervir según las indicaciones del paquete para preparar jalea.

Jalea multifrutas
Licuar zarzamoras, grosellas, frambuesas, fresas, grosellas espinosas en el nivel 1, así como 2 manzanas en el nivel 2, añadir 1 kg de azúcar gelificante 1:1 y hervir para preparar jalea según las instrucciones del paquete.
Por supuesto también es posible con un solo tipo de fruta.

Gazpacho de pepinos refrescante
Licuar 1 pepino para ensalada, 1 diente de ajo, ¼ l suero de leche, 1 cebolla sal, pimienta, eneldo fresco.
Licuar ¾ del pepino el nivel 2, así como ajo y cebolla. Cortar el resto del pepino en pequeños trozos y mezclar con un poco de suero de leche. Condimentar con sal y pimienta y adornar con eneldo.

Gazpacho de frutas
Elaborar ½ l de zumo de frutas de temporada, p. ej. de diferentes tipos de bayas o manzanas, melocotones, peras, albaricoques.
Diluir el zumo con un ¼ l de agua, quitar 3 cucharadas soperas del jugo y mezclar con 1 cucharada sopera de almidón. Calentar el resto del zumo con 2 cucharadas soperas de azúcar, mezclar con almidón, hervir rápidamente y dejar enfriar. Añadir un par de bayas o trozos de fruta antes de servir.

Sopa de tomate fría
Licuar tomates con 1 cebolla y 1 diente de ajo en el nivel 1 (aprox. ¾ l de zumo). Condimentar el zumo con pimienta molida fresca, un poco de Tabasco, sal y albahaca picada, y servir. Consejo: con la heladora Unold® convierta mágicamente en un abrir y cerrar de ojos el zumo en un refrescante sorbete.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Solución
El equipo no funciona.	■ Compruebe que todas las piezas se han montado correctamente. En tanto éste no sea el caso, un sistema de seguridad evita que el equipo pueda ser encendido. Monte el aparato como se describe en "Poner en servicio" en la página 39.
El motor permanece detenido durante el licuado.	■ Apague el equipo. Desenchufe la clavija de la caja de enchufe. ■ Desmonte el equipo como se describe en el capítulo „Desmontaje" en la página 40, y compruebe si el tamiz está tapado con restos de fibras. Limpie el tamiz bajo agua tibia corriente con un cepillo de trastos de plástico, monte nuevamente el equipo y continúe con el licuado. ■ Para evitar que el tamiz se tape, compruebe si los tipos de frutas o verduras son muy duros o fibrosos. No introduzca la fruta o la verdura demasiado rápido en el embudo de llenado y vacíe regularmente el depósito de bagazo.
El tamiz de acero inoxidable no gira.	■ Apague el equipo. Desenchufe la clavija de la caja de enchufe. ■ Desmonte el equipo como se describe en el capítulo „Desmontaje" en la página 39, y compruebe si el tamiz está tapado con restos de fibras. Limpie el tamiz bajo agua tibia corriente con un cepillo de trastos de plástico, monte nuevamente el equipo y continúe con el licuado. ■ Para evitar que el tamiz se tape, compruebe si los tipos de frutas o verduras son muy duros o fibrosos. No introduzca la fruta o la verdura demasiado rápido en el embudo de llenado y vacíe regularmente el depósito de bagazo.
Muy poco zumo.	■ Compruebe si el tamiz está tapado. ■ Introduzca más lentamente los ingredientes en la bandeja de llenado. ■ Básicamente, algunos tipos de frutas y verduras contienen poco jugo, como p. ej. los albaricoques.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78216

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	cca 25,0 x 19,5 x 41,0 cm (DxŠ/HxV)
Přívod:	cca 100 cm
Hmotnost:	cca 4 kg
Vybavení:	2 stupně rychlosti a momentový spínač
	Velký plnicí otvor
	Nerezové jemné sítko
	1,2 litrová nádoba na výtlačky
	1 litrová nádoba na šťávu s krytem

Právo na technické změny vyhrazeno.

RoHS✓

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné aplikace, jako např.:-
   - personál kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
   - usedlostí;
   - klienti v hotely, motely a dalších pracovních prostředí;
   - soukromé důchody a podobné.
9. Přístroj a jeho přívod nesmí být čištěny v myčce.
10. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokrýma rukama.
11. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
12. Odšťavňovač vždy používejte na volném a rovném podkladu.
13. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
14. Odšťavňovač nesmí být používán nebo ukládán venku.
15. Přístroj smí být použit pouze po správném sestavení. Dbejte na to, aby obě svorky byly správně uzavřeny.
16. Pro plnění používejte pouze přiložený nacpavač. Z bezpečnostních důvodů dbejte na to, aby se do plnicího otvoru odšťavňovače nedostaly ruce, vlasy, části oblečení nebo jiné nástroje.
17. Břity nerezového sítka jsou velmi ostré. Vyvarujte se jejich doteku. Berte sítko pouze za okraj.
18. Než smíte sundávat pohyblivé části, musí se motor zcela zastavit.
19. Přístroj není vhodný pro trvalý provoz. Proto přístroj nenechávejte běžet déle než 3 minuty, potom musí vychladnout.
20. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
21. Nevyužijí -li přístroj rotující prosévá je poškozená
22. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.

23. Po každém použití přístroj vyčistěte (viz kapitola Čištění a péče na straně 47).
24. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky na straně 51). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“ na straně 47.
2. Postavte přístroj na vhodnou, rovnou pracovní plochu.
3. Nádobu na výtlačky (6) nasaďte na k tomu určenou základnu (8) na bloku motoru (7).
4. Misku na zachycení šťávy (5) umístěte na přístroj. Dbejte na to, že výstupek misky musí být nasazen v nádobě na výtlačky.
5. Nerezové sítko (4) nyní nasaďte na pohon v misce na zachycení šťávy. Pro jednoduchou manipulaci jsou jak na pohonu v misce na zachycení šťávy tak i na okraji nerezového sítka šipky. Nastavte obě šipky proti sobě a přitiskněte sítko na pohon. Sítko musí pevně zaskočit.
6. Na misku na zachycení šťávy (3) a nádobu na výtlačky nasaďte průhledný kryt. Na krytu se nachází malý výstupek z plastu, který musí přesně zapadnout do příslušného vybrání v misce na zachycení šťávy, protože jinak nebude možné přístroj z bezpečnostních důvodů zapnout.
7. Kryt upevněte pomocí obou uzavíracích svorek (9). Uzavírací svorky musíte zaháknout do příslušného vybrání na krytu a potom opatrně přimáčknout směrem dolů a dovnitř. Uzavírací svorky slyšitelně zaskočí.
8. Nasaďte kryt konvičky na šťávu (10) na konvičku.
9. Postavte konvičku na šťávu pod odtok (11) přístroje. Na krytu konvičky na šťávu se nachází otvor, do kterého odtok přímo pasuje. Zkontrolujte, zda jsou díly přesně spojeny, abyste předešli odstřikování šťávy.
10. Ujistěte se, že spínač (12) na přístroji je v poloze „0“.
11. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V, 50 Hz).

PŘÍPRAVA OVOCE A ZELENINY

1. Pokud možno používejte pouze čerstvé ovoce a zeleninu.
2. Ovoce a zeleninu důkladně omyjte a nechte dobře uschnout.
3. Když chcete zpracovávat plody s tvrdou slupkou, musíte ji nejprve odstranit. To platí například pro ananas.
4. Plody s nepoživatelnou slupkou jako na příklad citrusy musí být rovněž předem oloupány.
5. Odšťavování banánů tímto přístrojem nedoporučujeme, protože toto ovoce se v odšťavňovači špatně zpracovává.
6. Z pomerančů vzniká v odšťavňovači zpěněná šťáva. Před odšťavováním pomeranče oloupejte, protože jinak může být šťáva hořká.
7. Když chcete odšťavovat bobuloviny, přidejte na cca 200 g bobulovin ¼ jablka se slupkou.
8. Případné velké pecky (např. v třešních nebo švestkách) i listy a stonky odstraňte. Hroznové víno a rybíz není nutné zbavovat jader. Rybíz můžete odšťavovat i v celých hroznech.
9. Nakrájejte ovoce nebo zeleninu na kusy, které se vejdou do plnicího otvoru.

PŘÍPRAVA ŠŤÁVY

1. Připravte přístroj tak, jak je popsáno v „Uvedení do provozu“ na straně.
2. Vyjměte nacpavač z plnicího otvoru.
3. Spínačem zvolte požadovanou rychlost.
   - Stupeň 1 na měkké ovoce a zeleninu jako hroznové víno, melouny, hrušky nebo okurky.
   - Stupeň 2 na tvrdé ovoce a zeleninu jako mrkve nebo jablka.
   - Stupeň P jako momentový spínač pro krátké rozsekání přísad, jako je např. křen. Také pro uvolnění přísad, které se během odšťavování usadily.
4. Vložte kusy ovoce a zeleniny do plnicí šachty a nacpavačem je pomalu tlačte dolů. Čím menší bude vynaložený tlak, tím více šťávy získáte.
5. **Pozor: Nikdy nedávejte prsty nebo jiné předměty do plnicího otvoru, když je odšťavňovač v provozu. Je nebezpečí zranění!**
6. Pokud se kousky ovoce nebo zeleniny zaseknou a není možné je uvolnit nacpavačem, vypněte přístroj. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a rozeberte přístroj, abyste mohli příslušné kusy ovoce nebo zeleniny odstranit. Potom přístroj opět sestavte a pokračujte s přípravou.
7. Šťáva nyní vytéká do konvičky.
8. Dbejte na to, aby se nádoba na výtlačky nepřeplnila. Když je nádoba na výtlačky plná, vypněte přístroj. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj rozložte. Nejprve sundejte kryt, potom vyjměte sítko, pak dejte pryč misku na zachycení šťávy a pak vyprázdněte nádobu na výtlačky. Potom přístroj opět sestavte a pokračujte s přípravou.
9. Když je konvička na šťávu plná, vypněte přístroj, přelijte šťávu jinam a pokračujte s odšťavováním.
10. Tip: Konvička na šťávu má odlučovač pěny. Pokud dáváte přednost zpěněným šťávám, jednoduše po odšťavování sundejte kryt konvičky na šťávu a přelijte šťávu až potom. Během odšťavování by však na konvičce kryt být měl, aby se předešlo odstřikování šťávy.

ROZEBRÁNÍ

1. **Když jste s odšťavováním hotovi, vypněte přístroj. Počkejte, až už nevytéká žádná šťáva a nerezové sítko se neotáčí.**
2. **Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
3. Odeberte konvičku na šťávu.
4. Vytáhněte nacpavač z plnicího otvoru.
5. Otevřete obě uzavírací svorky tím, že je opatrně přimáčknete směrem nahoru a mírně dopředu.
6. Odejměte průhledný kryt.
7. Vyjměte nerezové sítko. Přitom za něj musíte mírně zatáhnout. Sítka se však dotýkejte pouze za okraj, protože břity sítka mohou způsobit zranění.
8. Vyjměte misku na zachycení šťávy a nádobu na výtlačky.
9. Vyprázdněte nádobu na výtlačky. K tomu můžete použít plochý konec kartáče na nádobí.
10. Z misky na zachycení šťávy odstraňte případné zbytky vláken.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Doporučujeme okamžité vyčištění přístroje po odšťavňování. Přischlé zbytky vláken se dají odstranit jen obtížně.

1. **Vypněte přístroj.**
2. **Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
3. Rozeberte přístroj tak, jak je popsáno v části „Rozebrání“ na straně.
4. Odstraňte výtlačky z nádoby na výtlačky i zbytky vláken z nádoby na zachycení šťávy.
5. Všechny části vyčistěte v teplé vodě, do které přidáte trochu saponátu. Sítko můžete dobře vyčistit běžným plastovým kartáčem na nádobí. Sítko však berte pouze za okraj, abyste se neporanili o jeho ostré břity. Dbejte na to, abyste sítko kompletně zbavili zbytků vláken, aby se i nadále dosahovalo dobrých výsledků odšťavování. V případě potřeby můžete sítko nechat určitou dobu ponořené ve vodě.
6. Všechny části, kromě bloku motoru, můžete také čistit v myčce. Po odstranění hrubých zbytků vláken vložte jednotlivé části do horního koše myčky a zvolte program s teplotou 50 - 55 stupňů.
7. Žluté nečistoty se snadno odstraní kouskem papírové utěrky, který ponoříte do pokrmového oleje.
8. Blok motoru otřete vlhkým hadrem.
9. Také pohon pravidelně otírejte vlhkým hadrem.
10. Zásadně nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky.
11. Před opětným použitím přístroje musí být přístroj i přívodní zástrčka zcela suché.
12. Zcela usušený odšťavňovač v sestaveném stavu uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

RECEPTY

Všeobecné pokyny k odšťavňování.

Šťávy jsou ryzí vitamínové bomby. Osvěží v každou roční dobu. Mnohé vitamíny se na vzduchu rozkládají, proto byste měli čerstvě připravené šťávy ihned konzumovat.

Řada vitamínů se uvolňuje až po přidání trochy tuku, proto můžete na skleničku šťávy přidat jednu čajovou lžičku sladké smetany nebo 2 kapky za studena lisovaného oleje.
Čerstvě vymačkaná šťáva z hroznů se výborně hodí pro hroznovou kúru.

Připravené šťávy je možné nejenom konzumovat čerstvé, ale také z nich velmi dobře připravit omáčky, želé ap.!
Když z nich s trochou bílku nebo za studena rozpustné želatiny připravíte sorbet pomocí zmrzlinového přístroje Unold®, získáte nízkokalorické a chutné osvěžení.
A když do šťávy potřebujete drcený led, můžete jej velmi jednoduše připravit pomocí drtiče ledu Unold® !

Zeleninová šťáva

Odšťavněte ½ kedlubny, 1 mrkev, 1 žlutý paprikový lusk, 4 snítky petrželky, 1 rajče. Tuto šťávu je možné konzumovat bez dalšího koření, je ale možné ji zvýraznit kapkou tabaska a několika kapkami javorového sirupu.

Vitamínová bomba

Odšťavněte 400 g špenátu, 2 mrkve, 1 řapík celeru, 1 lžíci řeřichy, 2 rajčata, ½ okurky.
Rozmíchejte s jednou lžící citrónové šťávy, nasekanou pažitkou a petrželkou, špetkou pepře a cukru a doplňte ¼ l mléka.

Pina Colada, nealko
1 ananas (stačí na 2 – 3 sklenice), 50 ml sladké smetany, 3 lžíce kokosového sirupu, drcený led. Odšťavněte ananas na stupeň 2, přelijte šťávu do džbánku, rozmíchejte se smetanou, kokosovým sirupem a ledem, přelijte do sklenic a každou ozdobte ¼ plátku ananasu a koktejlovou třešní.

Jahodová šťáva s vodkou
Odšťavněte 250 g jahod a 1 jablko, přidejte lžičku medu, lžíci sladké smetany a 2 cl vodky, rozmíchejte a servírujte.

Jablečné želé
Odšťavněte ne moc zralá jablka, abyste získali 800 ml šťávy, rozmíchejte ji s 1 kg želírovacího cukru 1:1 a podle pokynů na jeho balení povařte, až vznikne želé.

Rozmanité ovocné želé
Odšťavněte ostružiny, rybíz, maliny, jahody, angrešty na stupeň 1 a také 2 jablka na stupeň 2, přidejte 1 kg želírovacího cukru 1:1 a podle pokynů na jeho balení povařte, až vznikne želé. Přirozeně je možné takto připravit i pouze jeden druh ovoce.

Osvěžující okurková studená polévka
1 salátová okurka, 1 cibule, 1 stroužek česneku, ¼ litru podmáslí, čerstvý kopr
Odšťavněte ¾ okurky na stupeň 2, rovněž cibuli a česnek. Zbytek okurky nakrájejte na kostičky a přidejte i s podmáslím. Okořeňte solí a pepřem a ozdobte koprem.

Ovocná studená polévka
Odšťavněte ½ litru šťávy ze sezónního ovoce, např. z různých bobulovin nebo jablek, broskví, hrušek, meruněk.
Tuto šťávu nařeďte ¼ litrem vody, 3 lžíce šťávy odeberte a rozmíchejte s jednou lžící škrobové moučky. Zbylou šťávu ohřejte se dvěma lžícemi cukru, vmíchejte šťávu se škrobovou moučkou, krátce povařte a nechte vychladnout. Před servírováním ozdobte několika jahodami nebo kousky ovoce.

Studená rajčatová polévka
Na stupeň 1 odšťavněte rajčata s jednou cibulí a jedním stroužkem česneku (cca ¾ l šťávy). Šťávu okořeňte čerstvě umletým pepřem, trochou tabaska, solí a nasekanou bazalkou a podávejte. Tip: se zmrzlinovým přístrojem Unold® ze šťávy rázem vykouzlíte osvěžující rajčatový sorbet.

ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB

Problém	Řešení
Přístroj nepracuje.	■ Zkontrolujte, zda jsou všechny části správně sestaveny. Pokud tomu tak není, brání bezpečnostní systém, aby bylo možné zapnout přístroj. Znovu sestavte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Uvedení do provozu“ na straně 45.
Motor zůstává během odšťavování stát.	■ Vypněte přístroj. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. ■ Rozeberte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Rozebrání“ na straně 46, a zkontrolujte, zda není sítko ucpané kusy vláken. Vyčistěte sítko pod tekoucí teplou vodou pomocí plastového kartáče na nádobí, znovu přístroj sestavte a pokračujte s odšťavováním. ■ Pro předcházení ucpávání sítka zkontrolujte, zda použité ovoce nebo zelenina nejsou příliš tvrdé nebo vláknité. Nedávejte ovoce nebo zeleninu do plnicího otvoru příliš rychle a pravidelně vyprazdňujte nádobu na výtlačky.
Nerezové sítko se už neotáčí.	■ Vypněte přístroj. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. ■ Rozeberte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Rozebrání“ na straně 46, a zkontrolujte, zda není sítko ucpané kusy vláken. Vyčistěte sítko pod tekoucí teplou vodou pomocí plastového kartáče na nádobí, znovu přístroj sestavte a pokračujte s odšťavováním. ■ Pro předcházení ucpávání sítka zkontrolujte, zda použité ovoce nebo zelenina nejsou příliš tvrdé nebo vláknité. Nedávejte ovoce nebo zeleninu do plnicího otvoru příliš rychle a pravidelně vyprazdňujte nádobu na výtlačky.
Příliš málo šťávy.	■ Zkontrolujte, zda sítko není ucpáno. ■ Vkládejte přísady do plnicího otvoru pomaleji. ■ Některé druhy ovoce a zeleniny vždy dávají méně šťávy, např. meruňky.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.
Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.
Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

UNOLD AG

Kundendienst Deutschland
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLSKA

Digitalo.pl Sp. z o.o.
Ul. Raszyńska 54
05-090 Raszyn
Telefon +48 (0) 22/7 35 85 35
Telefax +48 (0) 22/7 35 85 36
E-Mail serwis@digitalo.pl
unold@digitalo.pl
Internet www.digitalo.pl

FRANCE

M.I.E.
2 Chemin de Zellwiller
F - 67140 Stotzheim
Telefon +33 (0)
Telefax +33 (0)
E-Mail
Internet

NOTIZEN

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®